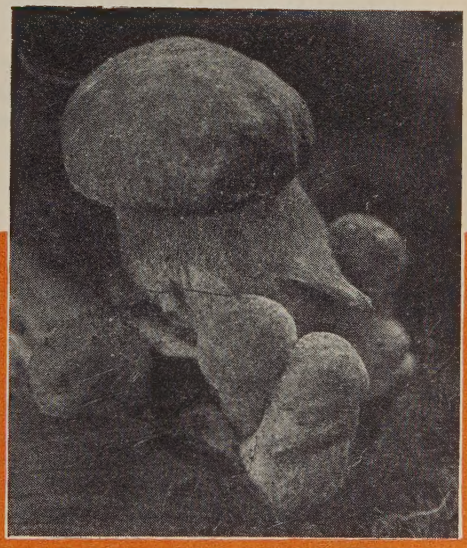
ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník



COMMONWEALTH MYCOLOGICAL

ROČNÍK XXXVII. • V PRAZE V ČERVENCI 1960 • ČÍSLO 6.—7.

Obsah č. 6—7.

a) **Systematická a všeobecná mykologie.** Od str. 81 do str. 85.
Ing. Rudolf Kuželka: Přehled hvězdovek.

b) **Výzkum a pozorování hub v ČSR.** Od str. 85 do str. 95.
Evžen Wichanský: Kozák vrbový — Leccinum duriusculum Kalchbr. et Schulz. var. salicinum Wich. var. n. Josef Chmelíček: Smotlachovy houby hřibovité (pokračování). Dr. Fr. Smotlacha: Podhřib hořký — Tylopilus felleus (Bull.) Karsten. Dr. Fr. Smotlacha: Kotrč pravá — Sparassis ramosa Schaeffer. Václav Chmelík: Katmanka pošvatá (zemanka). Bronislav Hlůza: Příspěvek k poznání mykoflory v okrese Kamenice nad Lipou.

c) **Houby a jejich použití.** Od str. 95 do str. 103.
Vlastimil Kedyk a ing. Miroslav Smotlacha: Nový kodex hub v Polsku. J. Jarmiš: Houby v kuchyni. R. Mužík: Kotrč a její růst. MUDr. Jaroslav Veselský: O houbách s protisrážlivým účinkem na lidskou krev.

d) **Houby škodlivé a jedovaté.** Od str. 103 do str. 105.
Vlastimil Kedyk: Otrava chlebem, znečištěným námelem, ve Francii. R. Vtelenská: Zpráva o otravě pestercem. E. Horníček: Ještě o jedlosti některých závojenek.

e) **Různé.** Od str. 105 do str. 111.
Prof. Václav Machek: Zrození etnomykologie (pokračování). Josef Chmelíček a inž. Květoslav Kunc: Třetí beseda o houbách (pokračování). Jan Hylmar: Jak asi vzniklo slovo „hřib".

f) **Zprávy spolkové.** Str. 112.
Úmrtí Jaroslava Miškovského (Ing. Miroslav Smotlacha) — Aloise Horáka (R. Hrček). Hlášení Mykolog. klubu ROH — Č. Z. G. Hradec Králové a TOS Čelákovice.

Содержание № 6—7.

a) **Систематика и общая микология.**
Инж. Рудольф Кужелка: Обзор рода Geaster.

b) **Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧСР.**
Евгений Виханский: Березовик ивовый. — Иосиф Хмеличек: Грибы Болетацеэ Смотлахи. (Продолжение.) — Д-р Ф. Смотлаха: Желчный гриб. — Д-р Ф. Смотлаха: Sparassis ramosa. — Вацлав Хмелик: Поплавок.

c) **Грибы и их использование.**
Властимил Кедык — Инж. М. Смотлаха: Новый кодекс и грибах в Польше. — Я. Ярмиш: Грибы в кухне. — Р. Мужик: Произрастание Sparassis. — Д-р мед. Ярослав Весельский: Грибы задерживающие свертывание крови.

d) **Грибы вредные и ядовитые.**
В. Кедык: Отравление хлебом, контаминированным спорыньей, во Франции.

e) **Разное.**
Проф. Вацлав Махек: Возникновение этномикологии. — И. Хмеличек и инж. К. Кунц: Третья беседа о грибах. Ян Гильмар: Возникновение слова «гриб».

f) **Сообщения общества.**

Foto na první straně obálky: Hřib dubák — Boletus reticulatus (Bull. ex. Fr.).
Foto inž. Kunc. Srostlice. Zmenšeno.

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE
Redigují: RNDr. Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr. Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedyk, Ing. Miroslav Smotlacha (zástupce), Dr. Robert Vávra a B. Sládečková.

a) Systematická a všeobecná mykologie.

Ing. Rudolf Kuželka:

Přehled hvězdovek.

Инж. Рудольф Кужелка: Обзор рода **Geaster**.

Ing. Rudolf Kuželka: **Survey of Earth stars — Geastreae.**

V článku je stručně uvedena morfologie hvězdovek, výčet evropských druhů rodu Geastrum, Myriostoma a Astraeus a poukázáno na práce uveřejněné v Mykologickém sborníku.

Hvězdovky jsou rozšířeny na všech kontinentech. Nejvíce však rostou v mírném a tropickém pásu. V systému jsou zařazeny mezi břichatky — Gasteromycetes. Rod Myriostoma Desv. a Geastrum Pers. ex Pers., patří do čeledi hvězdovkovitých — Geastraceae. Rod Astraeus Morg. je monotypickým rodem v čeledi hvězdákovitých — Astraeceae. Hvězdovky rostou většinou na humósních místech, nebo na trouchnivějícím dřevě. Jsou svým vzhledem velice nápadné a proto byly hojně studovány. Ve starších pracích je uváděno u rodu hvězdovka jméno Geaster a český název hvězdice. Jelikož toto pojmenování má v botanice ještě jeden rod složnokvětých (astry), a v zoologii ostnokožci — Asteroida, navrhl v roce 1953 mykolog Dr. V. J. Staněk, známý znalec hvězdovek, použití názvu hvězdovka.

Průřezy plodnicemi hvězdovek ukazují jejich skladbu. Plodnice má dva obaly (peridie) vnější a vnitřní. Vnější (exoperidie) se skládá ze tří vrstev. Vrchní vrstva je tenká, viz obr., střední je pevná blána a spodní vrstva je slizovitá, dužnatá a vyschnutím se smršťuje. Vnitřní obal (endoperidie) je tenký, kožovitý, později papírovitý a obaluje výtrusorodé pletivo. Dospělé plodnice jsou buď přisedlé, nebo stopkaté. Přisedlé tehdy, když endoperidie sedí přímo ve středu exoperidie. Stopkaté jsou tehdy, stojí-li endoperidie ještě na stopce. Vnitřek endoperidie je vyplněn tenkými krátkými vlákénky (capillitium) a výtrusy, které jsou kulovité, většinou bradavčité. Z jedné basidie vyrůstají čtyři až osm výtrusů. Vytvářejí se buď na stopečkách — sterigmatech, nebo přímo na basidii. Uvnitř endoperidie je též středový sterilní sloupek (columella).

Od původního rodu Geaster Fr. byl mykology oddělen rod Myriostoma, jenž má plodnici na několika stopkách a několik ústí na ní a rod Astraeus, který nemá sloupku, má capillitium rozvětvené a velké výtrusy.

V Mykolog. sb. bylo o hvězdovkách již mnoho napsáno. Na následujících řádcích je podán přehled rodů a evropských druhů a uveden ročník a strana, na které je článek o dotyčném druhu. U druhů, které u nás doposud nalezeny nebyly, je to poznamenáno. Lze předpokládat, že i u nás nalezeny budou, když rostou v okolních zemích.

I. Rod Geastrum Pers. ex Pers. — hvězdovka:

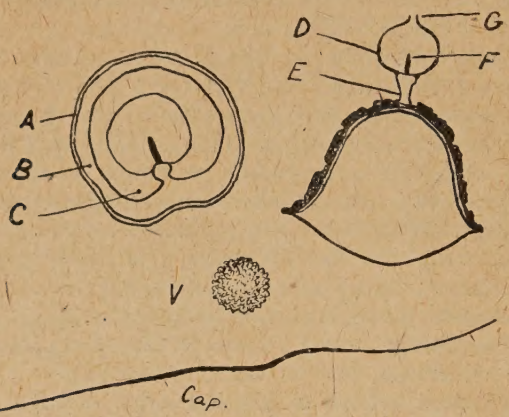
A. Druhy, které mají ústí hladké nebo brvité.

1. Ústí je lemováno kroužkem.

a) Endoperidie se stopkou.

1. G. quadrifidum Persoon ex Pers. [G. coronatum (Schff.) Schroeter] — h. smrková:

MSb VI/127 — R. Veselý, VII/14 (obr. 4) — Dr. V. J. Staněk, XIV/106 — J. Paleček, XXX/139 — Ing. V. Nedošínský.



Obr. 20. Průřez plodnicí hvězdovky (Geastrum Pers. ex Pers.). A — vrchní tenká blána, B — střední pevná blána, C — spodní dužnatá vrstva, D — endoperidie, E — stopka, F — sloupek (columella), G — ústí (zobánek), V — výtrus, Cap.-capillitium. Kreslil Ing. R. Kuželka.

2. G. Šmardae V. J. Staněk (G. limbatum sensu Coker et Couch) — h. Šmardova.
3. G. minimum Schweinitz — h. maličká:
MSb XIV/107 — J. Paleček.
4. G. pseudolimbatum Hollós — h. pololaločná.

b) Endoperidie bez stopky.

5. G. recoligens (Sowerby/Desvaux), G. corolinum (Batsch/Hollós) — h. zobanitá:

MSb XXIX/104 (obr. 28 a 29) — Dr. V. J. Staněk.

6. G. hungaricum Hollós — h. uherská.
7. G. lageniforme Vittadini — h. zobovitá.
8. G. saccatum Fries — h. vakovitá.
9. G. triplex Junghuhn — h. trojitá (trojdílná):

MSb XIII/33 (obr. 13) — Dr. A. Pilát, XXVI/18 — P. Jakubů, XXVI/18 — Dr. F. Smotlacha, XXVII/98 (obr. 23 a 24) — Dr. V. J. Staněk.

2. Ústí není lemováno kroužkem.

a) Endoperidie bez stopky.

Obr. 21. Geastrum triplex Jung. – hvězdovka trojdílná. Podle L. Hollóse kreslil Ing. R. Kuželka.

10. G. fimbriatum Fries — h. brvitá:
MSb I/123 — J. Soukup, II/280 — F. Neuwirth, VI/9 — Dr. V. J. Staněk, VII/14 (obr. 4) — Dr. V. J. Staněk, XXVIII (obr. 39) — Dr. V. J. Staněk.
11. G. floriforme Vittadini — h. květovitá:
MSb XXVII/5 (obr. 2 a 3) — Dr. V. J. Staněk.
12. G. rufescens Persoon ex Pers. — h. červenavá:
MSb VII/62 — V. Staněk, X/2 (obr. 1) — V. Vodák.

b) Endoperidie se stopkou.

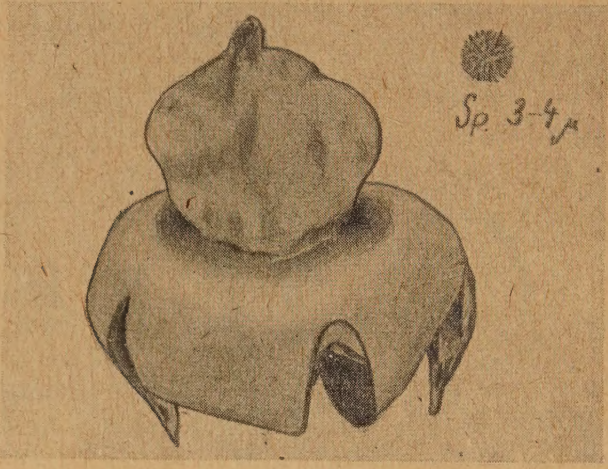
13. G. coronatum Persoon [G. limbatum (Fr.)] — h. laločnatá:
MSb VI/15 (obr. 4) — Dr. V. J. Staněk, XII/80 (obr. 36) — Fr. Kolařík, XIV/107 (obr. 46) — J. Paleček, XXVI/6 (obr. 12) — Zd. Frič.
14. G. fornicatum (Huds. ex Pers.) Hooker in Curtis — h. čtyřlaločná:
MSb VI/obálka — V. Schafer, VII/14 (obr. 4) — Dr. V. J. Staněk, X/2 (obr. 1) — V. Vodák, XVI/40 — J. Paleček, XXVII/98 (obr. 22) — Dr. V. J. Staněk, XXXII/50 (obr. 21) — M. Dvořáková.

B. Ústí brázditě nebo rýhované.

a) Endoperidie se stopkou.

15. G. campestre Morgan (G. asperum Lloy) — h. drsná:
MSb X/3 (obr. 1) — V. Vodák.
16. G. Hollósii V. J. Staněk — h. Hollósova:
V Československu nebyla nalezena — roste v Maďarsku.
17. G. Berkeleyi Masse — h. Berkeleyova:
MSb XIV/109 — J. Paleček, XXII/78 — Dr. R. Vávra.
18. G. striatum De Candolle (G. Bryantii Berk.) — h. límcovitá:
MSb II/108 — R. Veselý, IX/127 — R. Beneš, XIV/107 — J. Paleček.

19. G. pectinatum Persoon — h. rýhovaná:
MSb VI/62 — V. Staněk, XIV/107 (obr. 44) — J. Paleček, XXXI (obr. 27) — Ing. R. Kuželka, XXXIII/84 — V. Syrovátková, Ing. L. Hlaváček, XXXVI (obr. 7) — V. Pleštil — (Dr. F. Smotlacha).



Obr. 22. Geastrum fimbriatum Fr. — hvězdovka brvitá. Kreslil Ing. R. Kuželka.

20. G. Pouzarii V. J. Staněk — h. Pouzarova.
21. G. pseudostriatum Hollós — h. polodrsná:
V ČSR nebyla dosud nalezena — roste v Maďarsku.
22. G. nanum Persoon (G. Schmideli Vitt.) — h. nízká:
MSb VI/21 (obr. 10) — Dr. V. J. Staněk, VII/14 (obr. 4) — Dr. V. J. Staněk, XIV/107 — J. Paleček.
b) Endoperidie přisedlá.
23. G. badium Persoon (G. umbilicatum Fr.) — h. pupkatá,
24. G. Kotlabae V. J. Staněk (G. ambigum Montagne sensu Hollós) — h. kroužkovitá.
V Československu nebyla nalezena. Hollós ji znal z Maďarska.
c) Endoperidie chybí.
25. G. melanocephalum (Czerniaev) V. J. Staněk — h. vlasohlavá.

II. Rod Astraeus Morgan — hvězdák:

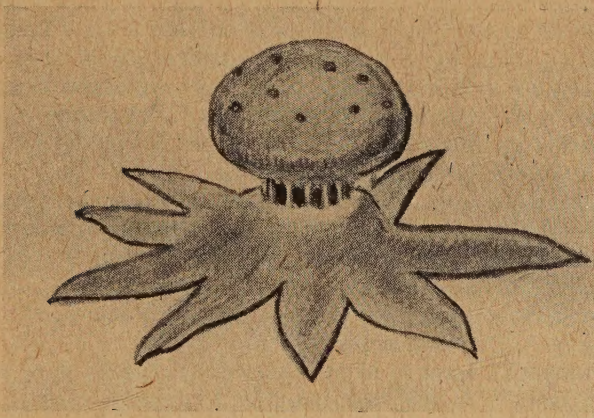
26. A. hygrometricus (Pers.) Morgan — hv. mnohopramenný:
MSb II/94 — Fr. Neuwirth, VI/9 — Dr. V. J. Staněk, VII/8 — R. Beneš, VII/14 — Dr. V. J. Staněk, X/2 (obr. 1) — V. Vodák, XXX/72 — J. Miškovský.

III. Rod Myriostoma Desvaux — mnohokrčka:

27. M. coliforme (Dicks. ex Pers.) Corda — m. dírkovaná (V. J. Staněk):
Viz obr. V Československu nebyla dosud zjištěna. Roste v Maďarsku (podle

L. Hollóse — Die Gasteromyceten Ungarns-Leipzig 1904) a v Německu (podle Cleffa W. — Taschenbuch der Pilze — 1923).

Pozn. Tento článek je přepracovaným výtahem ze stejnojmenného článku psaného na žádost doc. dr. F. Smotlachy r. 1955, který byl v r. 1956 připraven k otisknutí. Ve Flóře ČSR, 1. sv. mykologicko-lichenologické řady vyšla krásná práce o čeledi Geastraceae a Astraeaceae z pera Dr. V. J. Staňka, kterou zá-



Obr. 23. Myriostoma coliforme (Dick. ex Pers.) Cda — mnohokrčka dírkovaná. Podle W. Cleffa kreslil Ing. R. Kuželka.

jemcům doporučuji, stejně jako starší práce: Dr. Ladi. Hollós — Die Gasteromyceten Ungarns — Leipzig 1904, Otakar Reisner — České hvězdice — Praha 1924, Dr. F. Smotlacha a J. Šimr — Klíč evropských hvězdic — Praha 1938.

b) Výzkum a pozorování hub v ČSR.

Evžen Wichanský:

Kozák vrbový — Leccinum duriusculum Kalchbr. et. Schulz. var. salicinum Wich. var. n.

Евгений Вихáнский: Березовик ивовый.

Autor zaznamenává pro další pátrání nález kozáka z blízkého příbuzenstva kozáka topolového, zajímavého svým výskytem na kůře živé vrby, tvarem a rozmístěním pór, jakož i jinými znaky.

In hoc articulo auctor collectum solitarium *Leccini* ex proxima affinitate *Leccini duriusculi* Kalchbr. et Schulz. occurentia in corticae *salicis* vivae, forma et dislocatione pororum atque aliis notis mirabilem adnotat ut alterius investigetur.

Plodnice ojedinělá, dospělá, 12 cm vysoká s kloboukem 4,5 cm v prům., tvaru polokulovitého s pórami hluboce kol dokola špičky vykrojenými, s bazí třeně téměř klínovitě do kůry vrby zapuštěnou.

Klobouk plochý, nepatrně konvexní v důsledku širokého, zploštělého hrbolu, hnědý s nádechem kožově žlutavým, na okraji světlejší, kožově žlutavý, jemně plstnatý.

Trubičky přímé buď souměrně válcovité anebo podélně po jedné straně smačklé s podélným žlábkem, u třeně hluboce vykrojené, na hranici vykrojení 15 mm dlouhé a 300 μ v prům., směrem k okraji klobouku pozvolna až na 5 mm zkrácené a zde asi 90 μ v prům., barvy žlutavě olivové. Póry koncentricky střechovitě uspořádané a jakoby pod úhlem asi 30° seříznuté a tím tvaru podkovovitého či struhadlovitého (jako ostří struhadla na zeleninu), zakulacenou a zvýšenou stranou směrem ke špičce třeně uložené, kdežto snížená ramena jsou zakončena krátkými hrotovitými výběžky.

Odění klobouku z hyf nepravidelně spletených barvy světle hnědé (vzácněji téměř bezbarvých), válcovitých, přehrádkovaných, u přehrádek slabě zaškrcených, se špičkovou buňkou zaoblenou (jen vzácněji poněkud zašpičatělou), měřících mezi přehrádkami 45×9 μ a mimo to z hyf chlupovitých, temně hnědých, nepřehrádkovaných, zašpičatělých, polehavých, až 140 μ dlouhých.

Dužnina klobouku špinavě bělavá, neměnlivá, taktéž póry pomačkáním nijak zvláště měnlivé. Konsistence klobouku dosti tuhá jako u kozáka topolového.

Třeň válcovitý, uprostřed 1 cm tlustý, k bázi zvolna na 14 mm ztlustělý, ukončený hlízou úzce řepovitou, klínovitě zúženou a do kůry vrby zapuštěnou, podélně trochu rýhovaně vrásčitý, plný, tuhý, obdaný tvrdou kůrou vláknitě se třepící, pod kloboukem sazově hnědý, v pokračování rozpraskaný v koncentrické, vlnité a zubaté sazově hnědé šupiny na špinavě bělavém podkladu jako u typického kozáka topolového.

Dužnina hlízovité báze bledě namodralá, prostoupená sem tam tmavě modrými krátkými žilkami.

Basidie hruškovitě kyjovité 27×9—12 μ, obdané nahoře hyalinní čepičkou, s velmi krátkými sterigmaty. Cystidioly ve stejné výši jako basidie, úzce kyjovité, inkrustované lesklými zrnky.

Výtrusy bledě okrově hnědavé, úzce vřetenité 15—21×4,5—6 μ se sotva patrným hyalinním, trochu na stranu zakřiveným apikulem, obdané tlustou blanou, jež jest u apikula přerušena, s obsahem plasmatickým jemně zrnitým anebo s 1 až 3 většími anebo několika drobnými olejnatými tělísky.

Hab.: Jedinou plodnici na kůře živé vrby u železitého pramínku v Petřínských sadech u Hřebenek nalezl autor tohoto článku 14. IX. 1959.

Diagnosis latina

Leccinum duriusculum Kalchbr. et Schulz. var salicinum v. n. Wich.
Carposoma unicum, adultum, 12 cm altum, pileo semigloboso 4,5 cm diam.,

poris ad apicem stipitis profunde excisis. Consistencia firma ut in Leccino durisculo. Fungus e cortice salicis vivae erumpens.

Pileus applanatus haud distincte late gibboso-convexus, paulum velutinus, medio brunneus tinctu alutaceo, margine alutaceus. Caro pilei sordide alba, immutabilis. Cutis pilei e hyphis cylindraceis, irregulariter intricatis, pallide ochraceis (rarius hyalinis), septatis, ad septa paulum constrictis, cellulis apicalibus rotundatis, rarius subacutis, 15×9 μ inter septa mentientibus atque e hyphis filiformibus non septatis, apice acutatis brunneis, usque 140 μ longis, constans.

Tubuli recti, sordide olivaceo-ochracei, cylindracei, nonnunquam uno latere compressi, longitudinaliter stria donati, profunde excisi, margine excisionis 15 mm longi atque 300 μ diam. mentientes, marginem pilei versus usque ad 5 mm curtati (ca. 90 μ diam.), poris concentrice imbricate locatis, sub 30° excisis, marginem pilei versus utrinque acutatis.

Stipes solidus, rectus, cylindraceus, 9 cm altus, 1 cm crassus, basi conice contractus atque e cortice erumpens (subradicans), supra basim paulum inflatus ibique 14 mm crassus, apice fuliginosus, deorsum ut in Leccino durisculo typico in squamas concentrice ordinatas, dentatas rimosus, interiorame nte pallide fuliginosus, parte inflata basali pallide coeruleus atque venis curtis coeruleis virgatus.

Basidiae piriformiter clavatae 27×9—12 μ, apice calyptra ecolorata vestitae, sterigmatis haud perspicuis. Cystidiolae anguste clavatae, granulis micantibus incrustatae.

Sporae pallide ochraceae, anguste fusiformes, laeves 15—21×4,5—6 μ apiculo ecolorato haud conspecto donatae, guttis oleosis conspectis 1—3 vel solum plasma granulosa instructae.

Nostra varietas a forma typica Leccini durisculi Kalchbr. et Schulz. habitu in cortice Salicis, formatione atque dislocatione pororum et sporis anguste fusiformibus discrepat.

Hab.: Exemplarem unum e cortice Salicis vivae erumpentem in horto publico „Petřínské sady dicto" Pragae 14. IX. 1959 legit E. Wichanský.

Adresa autora: Dr. Evžen Wichanský, Praha 16, Kirovova 40.

Josef Chmelíček:

Smotlachovy houby hřibovité.

Иосиф Хмеличек: Грибы Болетацеэ Смотлахи. (Продолжение.)

(Pokračování)

21. Bělák růžotrubký.

V Monografii ještě není, ale je již ve výstavním katalogu pod 27/4a. Vědecké jméno je **Boletus roseoporus Smotlacha.** Latinský popis je v XIV. ročníku. Klobouk je význačně bílý, matný, podobný klouzku vejmutkovému, který má třeň bez prstenu, menší. Pokožka je slabě slizká, slupitelná, pomačkáním poněkud žloutne. V mládí je klobouk spojen se třeněm bledošedým, vatovitě blanitým závojem, který zanechá na třeni úzký prsten. Trubky jsou bělavé, později od padajících výtrusů růžové. Třeň je bělavý, válcovitý. Roste ve smrčinách. Leckdy zvedáme plžatku sloní a místo lupenů najdeme rourky. IIA.

22. Hřib pružný.

Smotlacha měl pro něj sekci Elastici a nazýval jej Boletus elasticus. Klobouk je 3—5 cm široký, skoro 1 cm tlustý, růžově červenohnědý, světle šupinatý, za vlhka slizký. Pokožka je těžko slupitelná. Trubičky a otvory jsou nápadně žluté. Třeň je pružný a ohebný. Dužnina je bělavá, pod po-

kožkou začervenalá. Tento vzácný druh byl nalezen v habřině, v nízkém porostu a v uschlém mechu borového lesa. Ještě třetí den, když byla houba již značně uschlá, klobouk po smáčknutí se vracel do původní polohy. Pružnost dužniny je nejnápadnějším znakem. Najde se do konce září. Tento hřib je různými autory nestejně zařazován, jednou k suchým hřibům čili poddoubníkům, jindy k hřibům slizkým: Xerocomus gentilis (Qu) Singer, Ixocomus cramesinus Gilb. Velenovský jej pojmenoval Boletus Rigelliae. Do rodu Xerocomus rozhodně nepatří pro slizkou pokožku. Správně byl zařazen do Murrilova rodu Pulveroboletus nebo do Pouzarova rodu Aureoboletus. Vědecké jméno je **Pulveroboletus gentilis (Qu) Singer,** nebo **Aureoboletus gentilis (Qu) Pouzar,** syn. Pulveroboletus cramesinus Secr. IC. V Monografii není o něm zmínka. Příbuzný hřib Dupainův u nás dosud nebyl nalezen.

Ve Smotlachově článku v 17/81 „Příbuzenství hřibů s červeným kloboukem" se píše: Ke každému hřibu s červeným kloboukem patří příbuzná forma bez červeně na klobouku, protože červeň je vyvolávána sluncem a teplem. Hřib pružný (kterého nazývá nyní poddoubník šafránový) má svého dvojníka ve velmi vzácném poddoubníku krvavém, Bol. sanguineus With. Tento drobný, červený poddoubník pokládá za příbuzný, nikoliv za totožný. Kdyby to byl jeden a týž hřib, musely by být někde pohromadě. Poddoubník šafránový nemá příkladu mezi ostatními hřiby. Klouzek kravský je také pružný, ale jen v stáří, v mládí je křehký. Smotlacha chtěl původně zařadit hřib pružný mezi klouzky, ale zabránilo tomu, že roste jen pod listnatými stromy a pro zvláštní pružnost plodnice. Proto jej nazývá poddoubník šafránový. To bylo v roce 1937. Ale v roce 1950 jej přece zařadil mezi klouzky.

Poddoubníky, Subtomentosi Smot. Xerocomus Quélet.

Klobouky vždy suché, i když nejsou plstnaté, rourky ke třeni přirostlé, třeň nehlíznatý.

Rozdělení skupiny Subtomentosi Smotlacha, k níž připojen hřib hnědý z podčeledi hřibů slizkých.

I. nerostou na zemi,

A. cizopasí na pestřeci:
hřib přízivný, X. parasiticus (Bull ex Fr) Quél, číslo 23,

B. žijí na dřevě:
hřib sírožlutý, Phlebopus sulphureus (Fr) Singer, na čísle 2.

II. Rostou na zemi, poddoubníky:

A. ve stáří jsou slizké:
hřib hnědý, Xer. badius (Fr) Kühn, číslo 9 a 49.

B. jsou stále suché:

a) klobouky bez červené barvy,

1. dužnina se nemění,
noha rýhovaná: kožák, X. subtomentosus (L ex Fr) Qu, č. 24,
noha nerýhovaná: osmahlý, B. spadiceus Schff, č. 25,

2. dužnina se nepatrně mění:
kl. rozpukaný; babka, X. chrysenteron (Bull ex Fr) Qu, č. 26,
kl. nerozpukaný: sametáček, B. velutipes Sm, č. 27.

b) klobouky s červenou barvou,

1. dužnina víc nebo méně modrá:
č. 28, různobarevný, X versicolor (Rostk) Qu,
č. 29, červený, X. rubelus Krbh,
č. 30, růžový, B. roseus Smot,

2. dužnina silně modrá až do černa,
č. 31, hř. sadní, X pulverulentus Op s 3 formami.

23. **Poddoubník cizopasný.**

V Monografii není, ale je již ve výstavním katalogu pod č. 27/26. Je to parasit na pestřeci, který patří do hub břichatkovitých. Vyskytuje se všude, kde roste jeho hostitel, pestřec, který je hojný, ale jeho cizopasník vzácný. V jižních Čechách je obyčejnou houbou od pozdního léta a začátku podzimu. Klobouk je okrově žlutý, pak kožově žlutohnědý. Pokožka přečnívá přes okraj klobouku. Třeň je žlutavý, nesítkovaný a nerýhovaný. Dužnina je světle žlutá, bez proměny. Trubky a dužnina při porušení červenají. Hodnota IIIF. Vědecké jméno je **Phlebopus sulphureus (Fr)** Singer.

23a. **Hřib sírový.**

Tak jej nazývá Smotlacha ve stupnici chuti a jedlosti v řadě IIC. Zda jej našel, není známo, protože nikde není popisován. Má třeň nápadně hlíznatý, silnější než u všech poddoubníků. Žluté rourečky se dotýkají třeně a trochu po něm sbíhají. Dužnina poraněním zmodrává tak jako u strakoše. Chuti je dobré. Zvláštností jeho je, že roste na ztrouchnivělých pařezech borových nebo smrkových, nebo také na zemi, ale jeho žluté podhoubí prorůstá ztrouchnivělý kus dřeva zahrabaného v zemi. U nás je velikou vzácností. Vědecké jméno je **Phlebopus sulphureus (Fr)** Singer.

23b. **Hřib hnědý.**

Sem by se mohl zařadit hřib hnědý, ale Smotlacha jej správně zařadil mezi hřiby slizké, protože ve stáří má klobouk slizký a neroste jako jiné poddoubníky v lesích listnatých, ale v jehličnatých jako všechny klouzky. Proto se mezi ně hodí.

24. **Poddoubník obecný.**

V Monografii pod č. 5 je Bol. subtomentosus L, kožák. Syn. communis Bull, bovinus Fl. Dan., Pannonus Rostk. Vědecké jméno je **Xerocomus subtomentosus (L ex Fr) Quél.** Klobouk jemně sametový, žlutě až tmavě olivový, hnědavý. Třeň je žlutohnědý a rýhovaný. Póry větší, žluté. Dužnina je bledožlutá, slabým modráním činí přechod k hřibům tvrdým. Varíruje však neobyčejně ve velikosti i barvě. Jeho různé formy nelze považovat za odrůdy. Jednu formu znázornil Schaeffer a po něm i Krombholz pod názvem hřib tlustonchý, Boletus crassipes. Variace Smotlachova je poddoubník žloutkový, Boletus tomentosus Smot. Podobá se malému hříbku žlutomasému. Liší se jen krátkým, tenkým, pružným třeněm, který je živěji žlutší než trubičky. Na spodu je místy hnědě začervenalý, nesítkovaný. Jeho různá jména jsou kozí pysk, kožák, sameťák, hřib plstnatý. V Monografii jsou podány 4 odrůdy, typická z lesů listnatých, pannonus Rost. z lesů jehličnatých. Tato je řídká. B. crassipes Schff z vlhkých křovin a příkopů. B. lanatus Rostk. Smotlacha nenašel.

25. **Poddoubník osmahlý.**

Není veden ani v Monografii, ani v Přehledu hub z r. 1936, teprve v přehledu z roku 1950, Boletus spadiceus Schff. Je zjevu a velikosti kozího pysku a býval neprávem kladen k hřibu hnědému. V Monografii je B. spadiceus Krbh. non Schff. jako synonym hřibu hnědého. Klobouk je na povrchu matně sametový, sytě hnědý, pod pokožkou červenohnědý. Třeň dole hnědý, nahoře žlutý, bez rýh. Typická forma poddoubníku obecného má nohu rýhovanou. Hodnota I C. Fries považuje Bol. tomentosus Krbh a Bol. spadiceus za stejný.

26. **Poddoubník žlutomasý.**

V Monografii je pod č. 6 jako babka, Boletus chrysenteron Bull ve dvou odrůdách. První je totožná s poddoubníkem žlutomasým, druhá je chrysen-

teron roseus Smotlacha, s růžovou pokožkou klobouku. Babka je hojná houba našich lesů a hájů, křovin, parků, lipových alejí, i na kyselých lukách, ba i na skále příkopových svahů. Pokožka klobouku je políčkatě rozpukaná, takže je vidět žlutou dužninu, která mezi políčky je červená a při porušení na chvíli modrající. Babka roste od května do zimy, nejvíce v září. Sbírá se z nouze, když jiné cennější houby nerostou. Závadou starších plodnic je, že jsou měkké, že za deště nabírají vodu, bývají napadeny plísní, hnijí a jsou k nepotřebě. Babka je dost proměnná. Na podzim pod břízami a pod lipami bývá klobouk celistvý i rozpukaný, vzhledu podd. různobarevného. Podhoubí je velmi odolné. Našla se na poli ve vojtěšce vedle lesa, potom na témž místě v žitě a v lese ani jedna. Lidová jména jsou četná: babka, pupek, podlipník, ovčí hřibek, tajtrlínek, mráčinko. Vědecké jméno **Xerocomus chrysenteron (Bull ex Fr) Qu.** Hodnota IIC.

27. **Sametáček.**

V Monografii není, rovněž ne ve výstavním katalogu 1936, ale je zobrazen a popsán v „Padesát druhů hub" od Smotlachy-Vejrycha. Je to jen odrůda babky. Klobouk je nerozpukaný, nebo někdy jen na okrajích. Je tmavohnědě až černě sametový. Trubky jsou jako u babky jasně žluté, ve stáří hnědě nazelenalé. Žlutá noha je červeně naběhlá a bez síťky. Pod neslupitelnou pokožkou je dužnina začervenalá, jinak žlutá a při porušení málo modrající. Roste v pozdním létě a na podzim ve starších smrčinách. Vědecké jméno **Boletus velutipes Smot.** Hodnota IIB.

28. **Poddoubník různobarevný.**

V monografii není, ale je již ve výstavním katalogu pod č. 27/29. Klobouk je 5—7 cm široký, suchý, aksamitově plstnatý, krvavě červený. Slámožluté trubky pod prsty modrají. Třeň je bledožlutý, červeně plstnatý, na basi tenčí. Maso v klobouku bledožluté, dole žlutohnědé, na vzduchu mírně modrající. Roste koncem srpna v lesích a křovinách na travnatých, vlhčích místech. Neváže se na určité druhy stromů. Nikdy se nevyskytuje ve větším počtu plodnic. Vědecké jméno je **Xerocomus versicolor (Rostk) Qu.** (U tohoto poddoubníku má Harant zajímavou poznámku. Na travnaté cestě upoutala jeho pozornost malá, červená houbička, kterou považoval za holubinku a neměl chuti se pro ni shýbnout. Neodolal, sáhl po ní a byl překvapen, místo lupenů byly pod kloboukem žluté trubičky poddoubníku různobarevného.) Hodnota IIC.

V Benešově článku „Co je sanguineus Withering" se píše, že je nesprávné spojovat sanguineus a versicolor, že omyl je i spojovat jej s růžovou varietou babky, B. rosea Smot.

29. **Poddoubník červený.**

Tento poddoubník je v monografii popsán pod č. 10., Bol. rubelus Fr. Ve výstavním katalogu je různobarevný a červený, ještě i Barlův 27/25, který r. 1950 je již jen synonymem. Moser pokládá různobarevný a červený za jeden a týž druh, s vědeckým jménem **Xerocomus rubellus Krbh,** syn. Barlae Fr, versicolor Rostk, sanguineus With. Podobně činí i Pilát a přidává Bol. roseus Smot. České názvy jsou různobarevný, krvavý, červený, růžový, pestrý.

Zde popis podle Mosera 1955: Třeň hladký, bez síťky. Klobouk živě červený jako třešně nebo krvavě červený nebo bledě růžový, 3—8 cm široký, třeň červeně vláknitý, póry žluté, později zelenožluté. Maso slabě modrající. Lesy listnaté a smíšené. Xerocomus rubellus Krbh, B. Barlae Fr., versicolor Rostk, sanguineus With.

Pilát jej nazývá Xerocomus versicolor (Rostk) Quél, suchohřib pestrý.

30. Poddoubník růžový.

V Monografii pod č. 6 za babkou připsány jsou 2 odrůdy. Alfa je totožná s kozím pyskem, beta je chrysenteron roseus Smot. Smotlacha jej popsal, potom již nikdy nenašel a ani neobdržel, až 1933. Je to malá růžová odrůda hřibu žlutomasého (babky) z vlhkých olšin a bažin nebo i poddoubníku různobarevného. Může to být i degenerovaný versicolor, zakrnělý vlivem vlhkosti. Vědecké jméno by bylo **Xerocomus roseus Smot.**

31. Hřib sadní.

V Monografii je pod číslem 7, Bol. hortensis Smot, modračka. Smotlacha jej nemohl podle literatury určit. Ve Friesovi našel podobný Bol. radicans Pers, rostoucí v dubinách a bučinách, k němuž Fries připojil synonym Bol. pulverulentus Opat. O jedlosti nepíše, sděluje, že má „sapor amaricans", což o hřibu sadním říci nelze. Proto mu dal své jméno. Kallenbach jej sbíral pod buky. Byl označován jako hřib brotanový, Bol. radicans Pers. V Monografii je pod číslem 8 hned za sadním. Je úzce příbuzný hřibu nachovému čili purpurovému. Je zajímavé, že celá řada hub rostoucích pod duby roste také pod lipami, doznávajíc však změn. Hřib sadní roste u Hradce Králové pod alejí starých lip. Vyrůstá ve třech formách, na jejichž utváření má vliv slunce. Vedle typické formy, zbarvené na kloubouku tmavošedě, roste tu na slunci světlá forma načervenalá, kterou Smotlacha nazval hřib lilákový, Bol. lilacinus Sm. Žlutá forma z velikého stínu byla nazvána hřib citronový, Bol. citrinus Sm. luteolus Sm. Vzhledem se podobá poddoubníku obecnému nebo babce. Hřib sadní není však na kloboukou nikdy rozpukán. V mládí je pokožka slizká, ve stáří plstnatá. Trubky jsou nestejně dlouhé, řídké, ke třeni přirostlé, nazelenale žluté, později hnědožluté. Sytě žlutá dužnina rychle mění barvu na tmavě zelenomodrou až černou, později se opět odbarvuje. Vědecké jméno břibu sadního je **Xerocomus pulverulentus Opat**, syn. Bol. nigricans Herm. II. C. Viz o něm např. MSb. r. XXVIII. str. 117, r. XXIX. str. 4 a r. XXXV. str. 87.

(Pokračování)

Podhřib hořký — Tylopilus felleus (Bull.) Karsten. (Hřib hořký, žlučový, žlučník čili podhřibnice — Boletus felleus Bull.)

Д-р Ф. Смотлаха: Желчный гриб.

Houba velice podobná zvláště hřibu dubovému, někdy i kozáku a hřibu hnědému, která již mnoho i dobrých houbařů oklamala, že si ji nasbírali, nasušili, nasolili a pak vyhodili. Byl jsem přítomen, kdy jeden z našich mykologů uvítal své přátele hřiby v octě, jež však všechny byly hořké.

Stručný popis: Klobouk silně vyklenutý, pak polštářovitý, 4—8—12 cm široký, vzácně i širší, matně hnědý. Třeň 5—6—9 cm dlouhý, 1—3—4 cm tlustý, plný, hnědavý a s nápadnou, zvýšenými lištnami vytvořenou síťkou. Trubičky od třeně občas oddělené, polštářovitě vzniklé, bílé, později růžové. To je od výtrusů, jež jsou jehlicovité, 12—15. Dužnina silně hořká, ale neškodná. Hodnoty VI. tř., neboť jsou lidé, kteří jej např. v polévce nebo po vymáčení i jedí. Saprofytický symbiont borovice. Zvláště hojně roste tam, kde je smrk s borovicí. Zjistil jsem, že když zahynula stará borovice, pod níž rostl, přešel k habru, s nímž borovice tehdy srostla.

Staří, počínaje Krombholzem, Preslem, Bezděkem, o „podhřibnici" psali. Mnohokrát jsem o ní přednášel a demonstroval ji. O „žlučníku" jsem psal ve svých „Houbách hřibovitých" (1917), pak často v ČČSH, v „Přehledu hub" a všude jinde.

Dr. F. Smotlacha: Atlas hub — díl II.

Obr. 24. Podhřib hořký — Tylopilus felleus (Bull.) Karsten. (Hřib hořký — Bolletus felleus Bull.) Hořký a proto nejedlý. — Kreslil Ing. Miroslav Smotlacha v r. 1958.

Kotrč pravá, obecná, borová čili kadeřavá („kotrč"). Sparassis (Evella) crispa (Wulfen), ramosa Schaeffer.

Д-р Ф. Смотлаха: **Sparassis ramosa.**

Dnes již všeobecně známá, bledá až žlutohnědá, mycí houbě či trsu květáku často podobná trhová houba z našich často suchých borovin, parasituje na kořenech borovice. Hojná je u nás zvláště v sev. Čechách. Crispa — kadeřavá, ramosa — větvitá.

Stručný popis: Plodnice trsovitá (kotrčovitá) 10—20—35 cm široká, 15, 20 i 30 cm vysoká z lupenitých, bělavých či pleťových, později žlutě hnědavých ploochých větviček, jež jsou kadeřavě zprohýbány. Základní třeň či kmen, z něhož větvitá kotrč vyrůstá, je 6—9—11 cm tlustý, 4—6—7 cm vysoký. Výtrusy skoro kulovité, 6—7—5—6 μ. Dužnina dle chuti a vůně zvláště v mládí chutná, vonná, na všechen způsob jedlá. Dosti častý (II. b) parasit sev. mírného pásu, rostoucí od srpna do října po deštích na kořenech borovice všude, kde tato roste, od července do listopadu, nejvíce v září. Růst její trvá někdy dlouho. Zvláště v lesích pohorských např. v sev. Čechách, kde v lesích převládá borovice. Jedlá, velmi chutná. hlavně polévková a omáčková dobře obchodní houba, která nehnije, nýbrž vadne a usýchá. Trhově pro svou pověst je velmi ceněna. Je to stará kodexová houba. I. A tř. chufové a užitkové hodnoty.

Rod kotrč (Sparassis) jest rouškatá houba (Hymenomycetes) z příbuzenství kuřátkovitých — Clavariaceae a má svůj lidový a starý název „kotrč" od tvaru svých plodnic. Název tento je u lidu stejný i pro podobné plodnice hub chorošovitých (kotrče chorošovité) a bedlovitých (kotrče bedlovité). Viz o tom můj článek v ČČSH r. 1930 i s obrazy. Znám kostrč pravou od mládí. Klasifikaci jsem vykonal po prvé r. 1907. Od té doby o ní též přednáším. Píše o ní již Krombholz (Čelakovský), Lorinzer, Bernard, Bezděk (obr.), Smotlacha (v Bayerově Botanice r. 1912) atd. Mnohokrát je o ní řeč v ČČSH ve Sm. „Přehledu hub" a krásně zobrazena (s popisem) v knize Smotlacha-Wejrych „50 druhů hub, které doporučujeme sbírat" atd. Za předčasných podzimů,

j. za dešťů a chladna vyroste někdy a někde již v květnu (jako r. 1952), v červnu a červenci. Kotrč je parasit borovice. Doba její jsou hlavně vlhký srpen a září. R. 1952 čekala (byla sucha) až na polovinu září, kdy po prvních deštích najednou vyrostla v Čechách a na Moravě.

Obr. 25. Choroš dubovník — P. frondosus Fr. = Grifola frond. (Diks.) Gray. Jedlý, tuhý. — Kreslil Ing. Miroslav Smotlacha.

V H. Bezděkově (Dr. Kurz) nazývají kotrč „oříšem", který se tam však někdy také nalezne. Lid, např. na Královéhradecku, počítá ke kotrčím i oříš. Polyporus (Grifola) ramosissimus (Schff.), tj. choroš s drobnými jemnými kloboučky a kotrč čirůvkovou čili kočičky, tj. z drobných plodniček srostlou čirůvku nahloučenou — Tricholoma aggregatum (Schff.). Někdy i místy obrovský choroš lupenatý čili dubovník, složený ze spousty lupenatých, chochološovitých větví. Všechny tyto tvarem kotrčovité houby jsou chutné, upotřebujeme-li je v mládí a stejně i naše kotrč pravá.

Z nejbližšího příbuzenství kotrče pravé je mnohem vzácnější kotrč lupenatá — Sp. frondosa Sm., rostoucí rovněž parasiticky na kořenech borovice, jakožto vzácná kotrč krátkonohá — Sp. brevipes Krombh. (laminosa Fr.), která je pěkně bílá a často velmi veliká. Oba tyto druhy bývají každoročně z jednoho nebo dvou míst na našich výstavách. Kotrč kadeřavá byla nám donesena a poslána na výstavu v září 1952 ze 23 míst. Tak na ni působily po dlouhém suchu deště. Dr. F. Smotlacha: Atlas hub, díl II.

* * *

A. Novák — Úvaly, sděluje, že již dlouhá léta zná místa růstu **kotrče kadeřavé** ve Vidrholeckém lese a že činil pokusy s přenesením podhoubí na jiná místa v lese nebo i do své zahrady. Sledoval růst kotrče a zjistil, že za 4 až 5 dnů naroste až do 2,35 kg (1959).

Václav Chmelík:

Katmanka pošvatá (zemanka) — Amanitopsis vaginata Bull.

V článku J. Chmelíčka otištěném na str. 152 (r. XXXV.) Mykol. sborníku jsou pod č. 2—4 uvedeny houby, které za určitých podmínek mohou vyvolati příznaky otravy. Jedovaté však nejsou. Je mezi nimi uvedena i katmanka pošvatá. O ní chci přičiniti poznámku ze své zkušenosti.

Katmanky pošvaté jsem dlouho nesbíral pro jejich křehkost a jistý odpor k pošvatým houbám. Pošvatka rostla r. 1957 v srpnu velmi hojně v Klášterci n. Orlicí na okraji mladého smrkového lesíka, i na jiném místě, dosti vzdáleném od lesa, v trávě. Když jiných hub byl dočasný nedostatek, rozhodl jsem se katmanky sbírat. Jedl jsem je s rodinou do syta, dušené samotné, obalované jako řízek i v polévce. Když jsem se přesvědčil o jejich chuti přímo výtečné a naprosto příznivých účincích, na mé doporučení jedli je i naši sousedé. Jedli jsme samotné katmanky i k večeři jako samostatné jídlo a nepociťoval z nás žádný nějakých obtíží. Dosud jsem v literatuře nečetl, že by se měly katmanky spařovat; také jsme je nespařovali, čímž ovšem vynikla jejich znamenitá chuť.

Rýhovaným (zřetelně) okrajem klobouku a nedostatkem závoje — prstenu — lze katmanky pošvaté snadno rozlišiti od jedovatých pošvatých muchomůrek.

Zmíním se ještě o své zkušenosti **s hříbkem (klouzkem) peprným — Ixocomus (Boletus) piperatus (Fr.) Quél.**

Jako drobnou houbu, která otlačením snadno se kazí, sbíral jsem jej — jako snad většina praktických houbařů — jen z nouze a dával jej do směsi. Když se mi později podařilo nasbírat větší množství plodniček, připravil jsem si polévku ze samotných hřibů peprných. Zjistil jsem, že vařením palčivá chuť se ztratila a polévka byla příjemné chuti. (Bylo by třeba, aby tento můj poznatek přezkoušeli ještě jiní.)

Jinak tomu je u ryzce peprného, který mně po uvaření chutná nepříjemně hořce (podobně jako hořké hřiby).

Bronislav Hlůza:

Příspěvek k poznání mykoflory v okrese Kamenice nad Lipou.

Od konce července do poloviny srpna 1959 jsem sledoval výskyt a růst hub v lesích v okolí Včelničky (okr. Kamenice nad Lipou). Po celé tři týdny téměř denně zapršelo. Přestože bylo v lesích hodně vlhko, houby se nevyskytovaly ani v takovém množství druhů ani počtu jedinců, jako v jiných letech, neboť noci byly chladné. Vlivem častých dešťů plodnice brzy hnily.

Chtěl bych se zmínit o houbách nejběžnějších. Jednou z prvních a nejhojnějších hub byla **liška obecná** — (Cantharellus cibarius Fr.). Ve vzrostlých jehličnatých lesích vyrůstaly plodnice menší, v mechu pak plodnice mohutnější, s delším třeněm. Nadměrné vlhkosti lze snad přičíst i změnu barvy a chuti některých plodnic. Na zvlášť mokrých místech totiž některé plodnice lišek — původně žluté — zhnědly a zhořkly.

Druhou nejhojnější houbou, která se téměř současně s liškami objevila ve smrkových lesích, byla **muchomůrka načervenalá** — (Amanita rubescens Pers.), nápadná nejen hojností výskytu, ale i značnou proměnlivostí tvaru plodnice i barvy klobouku. Na podobných stanovištích rostla i další jedlá muchomůrka, a to **muchomůrka tlustá — (A. spissa Fr.)**. Klobouk

této houby nebývá vždy šedý, ale často i hnědavý. (Pozor na much. pantherovou!!)

Po vydatných deštích upoutávala pozornost ojediněle rostoucí **katmanka pošvatá** — (Amanitopsis vaginata Bull.). Má velmi tenký, téměř průsvitný klobouk s vysokými lupeny. Štíhlý třeň je v dospělosti dutý, často jsou na něm naoranžovělé podlouhlé skvrny. Třeň bývá dosti dlouhý, bez prstenu. Zato v zemi, na spodu třeně, nalezneme zbytky plachetky v podobě pochvy.

Hřibovité houby se proti liškám a muchomůrkám opozdily asi o týden. **Hřib obecný** — (Boletus bulbosus Schff.) rostl spíše v mladých, velmi vlhkých smrčinách. Hojnější byl **křemenáč osikový** — (B. rufus Schff.). Také kozák březový (B. scaber Bull.) byl běžný. Mnozí houbaři sbírají i **hřib hnědý** (B. badius Fr.). Někteří se při čištění však nechají odradit změnou barvy dužniny. Nažloutlá ústí rourek pomačkáním zelenají, bělavá dužnina na řezu slabě modrá. Houbu pak odhazují, ačkoliv hřib hnědý je velmi dobrý. Na okrajích lesů rostl **hřib žlutomasý** — (B. chrysenteron Bull.). Jeho plodnice se však ke sběru nehodily, neboť byly nasáklé vodou a mnohé na povrchu obaleny plísní. Ani **klouzek sličný** — (B. elegans Schum.) se nehodil ke sběru pro množství slizu na plodnicích.

Později se začaly objevovat holubinky. Nejběžnější byly: **holubinka namodralá** — (Russula cyanoxantha Schff.), **holubinka nazelenalá** — (R. virescens Schff.) a **holubinka chutná** — (R. vesca Fr.). Ryzce byly zastoupeny nejedlým **ryzcem ryšavým** — (Lactarius rufus L.). Vydatné deště byly příznivé pro **třepenitku svazčitou** — (Hypholoma fasciculare Bolt.), která vyrůstala v mohutných trsech na pařezech listnatých stromů. Ve starších smrkových lesích vyrůstalo mezi jehličím množství drobných hubek, 3—5 cm vysokých, s třeněm tmavě hnědým, tenkým a velmi pružným. Třeň se při ohnutí nezlomí, ale vrátí do původní polohy. Byla to typická podeštná houba **špička česneková** — (Marasmius scorodonius Fr.), která je po rozemnutí silně cítit česnekem. Za celou dobu jsem nalezl jen několik plodnic **slizáku mazlavého** — (Gomphidius glutinosus Schff.).

Nadměrná vlhkost byla příznivá i pro **krásnorůžek lepkavý** — (Calocera viscosa Pers.), jehož ozdobné a úhledné, žloutkově žluté až oranžové plodnice vyrůstaly na pařezech i na zemi mezi jehličím. Stejně příznivé podmínky byly pro výskyt hlenek. Nejčastější byla chromově žlutá **Fuligo septica**, a to na zemi, na jehličí i na pařezech.

c) Houby a jejich použití.

Vlastimil Kedyk a Ing. Miroslav Smotlacha:

Nový kodex hub v Polsku.

Властимил Кедык — Инж. М. Смотлаха: **Новый кодекс о грибах в Польше.**

New fungi code in Poland.

O vývoji mykologie a fytopatologie, též o bádáních v oboru mykorrhizy, podávali jsme v Mykol. sb. krátké zprávy a uveřejňovali též příspěvky polských mykologů. V letech 1958/59 dostaly se v Polsku do popředí otázky praktické mykologie a toxikologie. Plánuje se založení Polské mykologické společnosti.

Na podnět MUDr. Stanisława Grzymały, ředitele Krajské hygienicko-epidemiologické stanice v Poznani, vydalo ministerstvo zdravotnictví

10. 1. 1959 nařízení č. 34 o zdravotnickém dozoru nad oběhem a zpracováním hub. Autorem návrhu byl dr. Grzymała, který se již několik let zabýval ochranou proti otravám houbami. Nařízení obsahuje v § 2 seznam 31 druhů hub, přípustných k prodeji a ke zpracování, dále podmínky, kterým musí vyhovovat houby konservované, zmrazené, sušené, extrakty a koncentráty z hub; zákaz prodeje směsi různých druhů čerstvých nebo sušených hub, nebo samotných tření a hub rozkrájených na mnoho dílů; zákaz podomního prodeje nekontrolovaných hub a houbových výrobků. Uvádějí se též podrobně znaky, podle nichž se mají houby nebo konservy považovat za zkažené, znečištěné nebo nepožitelné.

§ 8 stanoví, že ve výrobnách na hromadné zpracování hub houbové suroviny musí být schváleny odborníkem — znalcem hub.

K sušení jsou přípustné jen některé druhy, uvedené v pol. 2, 9, 11—15, 26 seznamu. Zakvašovat houby se smí jen v soli, mléčnou fermentací (podle ruského způsobu).

Druhy hub, povolené podle seznamu v § 2 nařízení k prodeji a zpracování v čerstvém stavu — jejichž latinská označení uvádíme tak, jak jsou v polském seznamu — jsou tyto:

1. hřib siný „modračka“ — Boletus cyanescens (Gyroporus)
2. hřib kaštanovitý — B. casteneus (Gyroporus)
3. klouzek obecný — B. luteus (Ixocomus)
4. klouzek ovčí (zrnitý) — B. granulatus (Ixocomus)
5. klouzek žlutý — B. flavus (Ixocomus)
6. klouzek sličný (modřinový) — B. elegans (Ixocomus)
7. klouzek kravský — B. bovinus (Ixocomus)
8. strakoš — B. variegatus (Ixocomus)
9. hřib hnědý — B. badius (Xerocomus)
10. hřib žlutomasý (babka) — B. chrysenteron (Xerocomus)
11. hřib plstnatý (kozí pysk) — B. subtomentosus (Xerocomus)
12. hřib pravý (všechny odrůdy) — B. edulis
13. kozák březový — B. scaber (Krombholzia scabra)
14. kozák habrový — B. pseudoscaber (Krombholzia rugosa)
15. křemenáč osikový — B. rufus (Krombholzia aurantiaca)
16. ryzec pravý — Lactarius deliciosus
17. zelánka — Tricholoma equestre
18. václavka — Armillaria mellea
19. špička travní — Marasmius oreades
20. šupinovka vrásčitá (sluka) — Pholiota caperata (Rozites)
21. pečárka (žampion) polní — Agaricus campestris*)
22. pečárka zahradní — A. hortensis
23. pečárka dvouvýtrusná — A. bisporus
24. pečárka lesní — A. silvaticus
25. bedla vysoká — Lepiota procera
26. liška jedlá — Cantarellus cibarius
27. lošák jelení (srnka) — Hydnum imbricatum
28. lošák bílý — Hydnum repandum

*) Pečárky 21 až 24 s výhradou, že nejde o exempláře příliš mladé, sbírané v přírodě, jejichž lupeny ještě nezrůžověly.

Hřib královský — Boletus regius Krbh. Jedlý, chutný. Foto: inž. K. Kunc. Zmenšeno.

Křemenáč březový – Leccinum testaceo-scabrum (Secr.) Sing. (Boletus versipellis. Fr.-Sm.) Jedlý, chutný. Foto: mž. K. Kunc. Zmenšeno.

Obr. 26. Hřib siný — Gyroporus (Boletus) cyanescens (Bull. ex Fr.) Quél. Srostlice, mírně zmenšeno. Jedlý, chutný. Foto: inž. K. Kunc.

29. stroček rohový — Craterellus cornucopioides
30. smrž obecná — Morchella esculenta
31. smrž špičatá — Morchella conica.

* * *

Ústřední houbařská poradna pracuje po celý rok. Zašlete si houby k určení! Navštivte knihovnu a ústředí ČsMS (Ústřední organisace čs. houbařů) — na tradiční adrese: Praha 1, Malá Strana, Karmelitská 14. Telefon 673-80.

†J. Jarmiš:

Houby v kuchyni.

Houby náhražkou masa

Vliv správné výživy na lidské zdraví je nepopíratelný. Avšak lidem nemusí prospívat vše, co jim chutná, Do otázek výživy má co mluvit odborný lékař, neboť některé choroby vyžadují omezení přívodu bílkovin, cukru, tuku atd. ve spojení s celkovou úpravou životosprávy. Opatrnost při požívání masa (v ohledu dietetickém i co do uchování po přípravě k jídlu) vztahuje se rovněž na houby, obsahující bílkoviny rostlinného původu. Jinak mají houby hlavní význam pro lidskou výživu jako pochutina a koření, usnadňující požití a zažití většího množství potravy, zejména škrobovin (brambory, rýže, těstoviny atd.), které člověk potřebuje.

Lidé celkem zdraví a do jistého věku si mohou dopřát všeho, nač mají chuť, pokud kapsa stačí. Pro ně platí recepty kuchařských knih a také houbové kuchyně, od proslulé Magdaleny Dobromily Rettigové až po Sandtnerovou a Úlehlovou-Tilschovou. Dlužno připomenout, že pro uplatnění různých druhů hub v kuchyni razil u nás cestu prof. Dr. Jan Macků svou příručkou „Houbová kuchyně, Vyzkoušených 100 receptů" (Olomouc, 1915), vydanou dodatkem k jeho „Českému houbaři" z r. 1913. Ve šlépějích prof. Macků a Smotlachy pokračovala neobyčejně úspěšně odb. učitelka Lea Divišová, autorka spisku „Vaříme z hub" s ilustracemi Heleny Zmatlíkové (Praha, 1947). Pozornost, kterou věnoval Smotlacha houbové kuchyni na stránkách Mykologického sborníku, nabádá k pokračování. Samostatně vyšly Smotlachovy „Houby v kuchyni" r. 1934 a v r. 1936 v II. vydání.

Propagace správné výživy chopily se i Literární noviny z 5. 9. 1959 a uveřejnily pod záhlavím „Jak se co dělá" článek „Chuti", jehož pisatelka se přimlouvá za rostlinné doplnění výživy (Pozn.: Smotlacha doporučoval biologickou stravu, čítaje v to houby) a píše: „K nejúčinnějším získávacím prostředkům pro zeleninu patří: podávat ji formou salátu."

Následuje recept na chutný salát z waleské kuchyně, kterého se prý muži znovu dožadují s přicházejícím jarem a podzimem. Je-li tomu tak, neškodí seznámit s řečeným receptem naše čtenáře a zvláště čtenářky, z nichž všichni nečtou Lit. noviny. Novinkou bude, že nahradíme předpis „... přidej v libovolném množství šunku pokrájenou na větší kousky" — stejným množstvím hub z octa, přičemž odpadne použití citrónu na přikyselení, a opravený recept zní pak:

Waleský salát s houbami na kyselo. Pokrájej do větší mísy svazeček ředkviček, několik malých pórků (aby to byl waleský salát, musí tam být nutně pór, národní znak Walesu!), tři čerstvé okurky nakládačky nebo jednu salátovou, dvě menší kyselé okurky s rajčaty, přidej v libovolném množství **houby z octa pokrájené na větší kousky** a dvě hlavičky opraného, roztrhaného hlávkového salátu, polej to olejem ze sardinek, přisol, přikysel **šťávou z hub** a zlehka všechno promíchej, navrch úhledně rozlož čtvrtky rajčat, sardinky a kolečka vajec natvrdo vařených. Ihned podávej s dalamánkem, houskou nebo chlebem a postarej se o dobré zapití.

Dále se klade na paměť, „že chuťová symbióza ryby s rajčetem je základní osvědčenou kombinací, tak oblíbenou u všech přímořských národů. Proto se výborně hodí za předkrm". Místo z makrely mohou zase kontinentální národy připravit si stejným způsobem řízky z bedly (Lepiota procera), nebo hřibu (Boletus edulis) a vyhánět z hlavy averze (vůči zelenině) všem konzervativcům takto:

Načesnekované řízky bedly (hřibu), vysmažené do křupava, podávej s chlebem a salátem z rajčat, kořeněných rovněž česnekem. —

Záměnou masa houbami, které představují „maso našich lesů“, lze pozměňovat kuchařské recepty, zvláště na přípravu salátů, a zpestřovat jídelní lístek ve smyslu zásad správné výživy.

Zajímala by příprava salátů z hub za syrova, ke kterémuž biologickému doplňku lidské stravy (podle Smotlachy) ukazuje cestu ruský název holubinky „syroježka“, kromě hub nakládaných — u nás nejoblíbenějších ryzců pravých, u ruského lidu „gruzdí“.

*

Polévka houbová s mlékem, ¼ kg nakládaných hub z octa, ½ l zeleninového vývaru, ½ l mléka (sladkého či kyselého, nebo ¼ l kyselé smetany), lžíci hrubé mouky, lžičku másla, sůl, zelenou petržel. Pokrájené houby zalijeme zeleninovým vývarem, přilijeme mléko smíchané s hrubou moukou, povaříme a po odstavení s ohně osolíme, přidáme sekanou petrželovou nať a syrové máslo. Do polévky můžeme přidat zvlášť vařenou rýži (4 lžičky měřena syrová) nebo vaječné těstoviny.

Obdobným způsobem, avšak s povařením (příp. podušením) základní složky, připravujeme polévku ze zeleného hrášku (15 dkg), z čerstvého i kysaného zelí (¼ kg), rajskou (½ kg rajčat), okurkovou apod. Do hotových polévek lze přidat pro zjemnění mléko smíchané se žloutkem.

Podle receptů J. Fialové (Lid. dem. 6. 9. 59) upravil J. Jarmiš.

(Došlo v září 1959).

R. Mužík:

Kotrč a její růst.

Každoročně nacházím během houbařské sezóny 12—15 až 20 kusů kotrčí. Rostou ve vysokém borovém lese. Půda je zde písčitá, porostlá řídkou travou a mechem. Tam u pat borovic rostou ony nádherné, větvičnatě dělené houby, podobné mořské houbě. Je-li podhoubí ukryto mělce pod mechem či travou, jsou plodnice kotrčí čisté, jen sem tam zvednou při růstu stéblo či větévku. Tvoří-li se ale plodnice z podhoubí, které je ukryto hlouběji v zemi, bývá plodnice plná písku. Jednotlivá zrnka písku zarostou do větvení plodnice a velmi těžce se odstraňují. Ale ani to mne nemůže odradit od sběru opravdu nádherné houby, kterou označuji číslem 1. A jestliže v článku „Zpověď padesátiletého houbaře“ autor byl ochoten vyměnit 3 hřiby za 1 bedlu Friesovu, pak já ochotně vyměním 10 hřibů za 1 kotrč. V době sucha v r. 1959 vyrostl jeden exemplář po ojedinělém deštíku. V době nálezu byla kotrč velká jako žárovka. Potřebovala by zalít, je jí škoda utrhnout, řekl syn při pohledu na tuto malou kotrč. Od slov k činům nebylo daleko. Již od příštího dne denně byla kotrč zalévána labskou vodou, i když bylo nutno překonávat vzdálenost asi 6 km. K mému zklamání rostla velmi pomalu, takže po 10 dnech zalévání zvětšila se o 50—70 %. A jelikož rostla 1 m od cesty a byla krásně žlutá, hrozilo nebezpečí jejího objevení. Byla proto sebrána. Pochutnal jsem si na „dršťkové“ polévce. Domnívám se, že nezasvěcenec by asi nepoznal, že nejedl skutečně dršťkovou polévku. Ale určitě by řekl: byla to výborná polévka — takovou jsem ještě nejedl.

* * *

Zprávu o zasedání subkomise pro houby a výrobky z hub při Evropské radě potravinářského kodexu přineseme příště. Subkomise pro houby prakticky skončila návrh své stati. Ostatní komise teprve začínají. ČSR se prací na potravinářském kodexu též účastní.

MUDr. Jaroslav Veselský:

O houbách s protisrážlivým účinkem na lidskou krev.

Д-р мед. Ярослав Весельский: Грибы задерживающие свертывание крови.

M. Dr. Jaroslav Veselský: **Mushrooms as anticoagulants**

Krev, která koluje v cévách se za normálních okolností nesráží. Dostane-li se však mimo cévy, srazí se v několika minutách. Za některých chorobných okolností může dojít k srážení krve již v cévách. Příčinou je nejčastěji porušení vnitřní stěny cévní, zpomalení krevního oběhu nebo změny v složení krve. Často působí více takových vlivů současně a urychluje tak vznik obávaných uzávěrů cévních čili trombóz.

Protisrážlivě působí chlad a látky srážející vápník (Ca^{++}), jako jsou na příklad citrát sodný, šťavelan sodný, dále arzenobenzol, kyseliny žlučové a řada látek živočišného původu, jako jsou např. extrakty z pijavek (hirudin) a jiné blíže neznámé látky bodavého hmyzu.

V říši rostlinné byly zjištěny protisrážlivé účinky sojových bobů, jmélí a kaučukového mléka fíkusu. Nejlépe prozkoumaným zástupcem této skupiny je kumarin, vyskytující se v četných rostlinách (mařínce vonné, komonici lékařské, levanduli, seně atd.), a jeho derivát 3,3-methylen, 4-hydroxykumarin, zvaný dikumarol. Dikumarol se stal pro svůj zábranný vliv na srážení krve důležitým lékem k preventivnímu léčení trombóz. Jeho zábranný vliv na krevní srážlivost se vysvětluje tak, že dikumarol vyřazuje ferment trombokinázu a tak zabraňuje převodu fibrinogenu ve fibrin. Proto v nadbytku může být příčinou i těžkých krvácení.

Velmi pozoruhodné výzkumy provedli v roce 1952 tři finští badatelé Elo, Estola a Malmström ze serologického, bakteriologického a botanického oddělení university v Helsinkách. Zabývali se soustavným výzkumem protisrážlivých čili antikoagulačních účinků nejznámějších vyšších hub. Vyšetřili celkem 175 druhů hub z rodů:

kuřátka, kotrč, lošák, choroš, chorošec, trámovka, hřib, liška, šťavnatka, slizák, ryžec, holubinka, špička, hlíva, helmovka, penízovka, strmělka, lakovka, čirůvka, václavka, katmanka, muchomůrka, bedla, zvonovka, štítovka, mechovka, čechratka, slzivka, vláknice, šupinovka, plaménka, kržatka, čepičatka, pavučinec, pečárka, třepenitka, lysohlávka, křehutka, křehutička, kropenatec, hnojník, krásnorůžek, pýchavka, prášivka, ouško, mísenka a vlčí mléko.

Z nich jenom 4 druhy měly silnou protisrážlivou čili antikoagulační vlastnost:

1. Penízovka širokolupenná — Collybia platyphylla Pers. ex Fr.
2. Štítovka jelení — Pluteus cervinus Schaeff. ex Fr.
3. Choroš srostlý čili žemlička — Polyporus confluens Schaeff. ex Fr.
4. Čirůvka zelánka — Tricholoma equestre Linné ex Fries.

Obr. 27. Hlíva jilmová — Pleurotus ulmarius Bull. ex Fr. Podle Vzatého z II. dílu Smotlachova Atlasu hub. [Nevyšel.]

Všechny tyto 4 houby jsou zcela běžné, hojné, jedle a všem houbařům dobře známé druhy.

V dalších 10 druzích zjistili slabou protjsrážlivou vlastnost:

Strmělka aromatická — Clitocybe ditopus Fr.
Mechovka obecná — Clitopilus prunulus Scop. ex Fr. a ještě jiná mechovka druhu Clitopilus orcella Bull. ex Fr.
Pavučinec brunátný — Cortinarius (Telamonia) bruneus Pers. ex Fr.
Hlíva jilmová — Pleurotus ulmarius Bull. ex Fr.

Obr. 28. Pýchavka obecná — L. gemmatum Batsch ex Fr. Jedlá. Březnice u Příbrami, v borovém mlází. R. 1949. Foto: Tříska.

Límcovka měděnková — Stropharia aeruginosa Curt. ex Fr. a límcovka nazelenalá — S. albocyanea Desm. ex Fr.
Čirůvka fialová — Tricholoma nudum Bull. ex Fr. a čirůvka mýdlová — T. saponaceum Fr.
Pýchavka obecná — Lycoperdon gemmatum Batsch ex Fr.

Ve zbývajících 161 druzích zkoumaných hub nebyl zjištěn již žádný protisrážlivý účinek.

Technika jmenovaných autorů byla zcela jednoduchá, tak jednoduchá, že si každý sám může pravdivost těchto údajů prakticky ověřit: Připravili si obyčejnou slanou vodu v poměru 1 díl chloridu sodného NaCl na 10 dílů vody. V tomto slaném roztoku máčeli zkoumanou houbu 12 hodin. Potom kapátkem odebrali ½ cm^3 z tohoto solného extraktu a přidali do zkumavky, kde bylo ½ cm^3 čerstvé krve. Po zatřepání byla zkumavka ponechána v pokojové teplotě a za 1 hodinu byl hodnocen protisrážlivý efekt. Dále autoři zjistili, že jenom v penízovce širokolupenné a v štítovce jelení je protisrážlivý činitel thermostabilní, to znamená, že účinek se nezměnil ani při půlhodinovém vaření solného extraktu z houby. Naproti tomu v choroši srostlém čili žemličce a v zelánce se tento činitel zničil již při teplotě 56—70° C. Přidání chloridu vápenatého neovlivnilo protisrážlivou schopnost extraktu, avšak 48hodinová dialysa protisrážlivou schopnost mírně snížila.

Těmito velmi pozoruhodnými pokusy není ještě řečeno, že to, co dobře účinkuje ve zkumavce, musí dobře účinkovat i v lidském těle. Je jisté, že v daném případě nejde o účinek dikumarolový. Přesto však tyto pokusy jsou dalším důkazem toho, že i v nejběžnějších houbách je ještě mnoho dosud nepoznaných vlastností a činitelů, které je ještě třeba v zájmu lidí objevit a využít jich pro jejich zdraví.

Literatura: ELO, J. - Estola, E. - Malmström, N.: Anticoagulants in Fungi. Annal. med. experiment. et biol. Fenniae, 31, 1, str. 82—90, r. 1953.

d) Houby škodlivé a jedovaté.

Vlastimil Kedyk:

Otrava chlebem, znečištěným námelem, ve Francii.

В. Кедык: Отравление хлебом, контаминированным спорыньей, во Франции.

Vlastimil Kedyk: **Poisoning by ergot contaminated bread in France.**

Je známo, že z námele se vyrábějí účinné léky a že se k tomu účelu námel i zvlášť pěstuje. Tento škůdce obilí má však i jinou stránku — je jedovatý a může způsobit i smrt, dostane-li se do lidského organismu.

Časopis Humanité přinesl zprávu o soudním procesu, který se vleče již devátý rok, nyní u odvolacího soudu v Nîmes. Jde o zjištění odpovědnosti za otravu, jež způsobila smrt 4 lidí a těžší nebo lehčí onemocnění dalších 200 lidí, v srpnu 1951 r., ve francouzské obci Pont-Saint-Esprit, po požití chleba, pocházejícího od místního pekaře Brianda.

Tato otřesná událost vyvolala zděšení v obci a dohady o zločinném přimíchání jedu do chleba — byl to „prokletý chléb". Nakonec bylo šetřením zjištěno, že pekař prodával tento chléb, nevhodný k požívání, přestože obsahoval jed z žitné sněti (houby paličkovice nachové). Pekař byl odsouzen k náhradě škody obětem otravy nebo jejich pozůstalým, avšak s tím, že má vinu jen za skrytou (nezjevnou) závadu v mouce a že odpovědnost nesou dodavatelé mouky. Pekař, ze své strany, zažaloval svaz mlynářů, který však odmítá odpovědnost, protože prý v dodané mouce, po dva měsíce trvajícím rozboru, nebyl zjištěn jed a neexistuje tudíž přímý přesvědčující důkaz, že dodané dva pytle mouky, z které byl chléb upečen, byly závadné. Tím se však hájí i pekař — „nebyla-li po odborném rozboru zjištěna závada v mouce, jak ji měl zjistit on?". Zástupce žalujících trvá na tom, že chléb dodaný pekařem, byl jedovatý, proto musí žádat náhradu od pekaře.

Kde a kdy vznikla závada a kdo je za ni přímo odpovědný, nebylo — ani po 8 letech — stále ještě zjištěno. Rozhodnutí tedy ještě nepadlo, a soudní jednání bylo opět odročeno.

R. Vtelenská:

Zpráva o otravě pestrcem.

Anežka Tučková z Prahy 2 byla se svým manželem v srpnu r. 1958 na houbách v Divoké Šárce. Mezi jinými houbami si přinesla domů i pestřece, které omylem považovala za pýchavky, které jí jako výborné jedlé houby (hlavně do soli) doporučila houbařka Jos. Drtinová.

Paní Tučková si myslila, že pýchavky jsou už starší a proto uvnitř tak tmavé a uvařila prý asi ze dvaceti kusů smetanovou omáčku.

Asi za dvě hodiny po jídle bylo oběma velmi špatně. Zvraceli, měli průjem, a bolela je hlava. Pili silný čaj a becherovku. Lépe jim bylo až druhý den. Panu Tučkovi se chtělo stále spát. Lékaře nevolali.

E. Horníček:

Ještě o jedlosti některých závojenek.

E. Horníček: **Still about the eatableness of some species of Entoloma.**

Na závěr svého článku Rozlišování a jedlost některých závojenek v MSb 1958 připojuji ještě výsledek zkoušek s E. nidorosum a E. rhodopolium v r. 1959, při nichž případ otravy závojenkou páchnoucí osvětlil poněkud povahu účinků obou závojenek.

I dříve jsem po požití těchto závojenek pozoroval jisté povzbuzení, shodující se s účinky teplého jídla, a proto jsem ho pokládal za chuťovou a zažívací reakci. V r. 1959 jsem usoudil již, že jde o toxický účinek nějaké látky, neboť povzbuzení trvá i několik hodin. V jednom případě jsem zkoušel 6 plodnic E. nidorosum, **zaschlých** po dvoudenním uložení v komoře, ale nezahnilých. **Silný pach** — jako vždy — zmizel po zahřátí, obvyklý rychlý a tentokráte silný povzbuzující účinek se však za půl hodiny změnil v ochablost podobnou depresi po použití alkoholu, doprovázenou tlakem v hlavě hlásících se závratí. Pracovní schopnost i při tomto útoku na nervy zůstala celkem nedotčena, ale 2 týdny trvající napětí v hlavě (přibližně jako po silné dávce česneku) poukazovalo jakoby na vstřebanou příčinu. Obtíže se

přechodně mírnily nebo i měnily v pocit příznivý při fyzické námaze a vydatnějším jídle.

Sled zkoušek v r. 1959 byl tento: 15 plodnic závojenky větší vyvolalo pomíjivou depresi druhého dne po tonických příznacích. 12 plodnic z. páchnoucí se projevilo jen tonicky (zaujetí hlavy totožné se soustředěním na trávení). Pak následovala popsaná otrava a o 14 dní později její šestitýdenní recidiva s dozvuky po pěti plodnicích závojenky vodopisné, zřejmě jen „povzbuzujícím" vlivem na zcitlivělý organismus. Byla to opět směs kladných účinků a otravy s pobolíváním v čele, nejistou rovnováhou, se ztrnulým napětím v očích a s neochotou k námaze paměti. V roce nízké toxicity (1958) 50 plodnic ať závojenky páchnoucí nebo vodopisné a 30 plodnic závojenky větší se zřetelně neprojevilo.

Mírné účinky obou závojenek působí patrně v jistém směru příznivě. Nicméně nestálost toxicity a nesnesitelnost i malé dávky po vzbuzení vlekléhо účinku poukazují na nebezpečí, že by při neopatrnosti mohlo dojít i k nenapravitelné úhoně. (Došlo 6. 11. 1959)

e) Různé.

Prof. Václav Machek:

Zrození etnomykologie.

(Pokračování.)

Prof. Václav Machek: **Origin of the ethnomycology. (Continuation).**

Vědecké pokusy, provedené na Wassonův podnět, zdali muchomůrka opravdu ničí mouchy, daly protichůdné výsledky: v Paříži zjištěno, že mouchy hynou (zvláště je-li mléko oslazeno), v Norsku byl výsledek záporný. Zkrátka ta otázka není vyjasněna. Ale i kdyby — praví autor — muchomůrka ničila mouchy, neměnilo by to nic na závěru, že to jméno má jiný smysl pro hospodyně a jiný pro ty, kdo jsou zasvěceni do posvátných tajemství. „Domnívejme se, že muchomůrka byla skutečně démonickou houbou severní Evropy po nesčetná století nezapsané historie. Domnívejme se, že se jí užívalo pro její omamující účinek. Tento účinek byl jistě obestřen hrůzou a tajností, a to tajemství bylo drahocenným majetkem uzavřených kruhů. Když misionáři kultury a náboženství Středozemního moře pronikali do severních pralesů a získávali přívržence, strážci staré kultury, ustupující před novou, chtěli uchrániti svou znalost, která byla jejich výlučným majetkem a která se udržovala pouze ústním podáním z pokolení na pokolení. Od starých časů, pro ukojení zvědavosti laiků, je tedy tradováno „ničení much", kdežto užití muchomůrky k omamování bylo ovšem vyhrazeno pro vzácné příležitosti."

Následuje oddíl „Posvátné houby Nahuů". Jsou na světě tři oblasti, kde se užívá hub pro omamování. První je v Sibiři, o ní byla řeč v I. díle. Druhá je v Nové Guinei, v severovýchodní části toho ostrova, při prameništi řeky Waghi. O jednom kmeni, jejž tvoří míšenci čer-

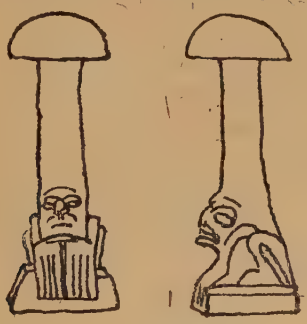
ných trpaslíků a Papuánců, se objevila 1947 zpráva, že jisté houby vyvolávají u jeho lidí záchvaty zuřivosti, které mohou končit i smrtí; pojídají se před odchodem k boji s nepřítelem nebo při zlosti, žalu nebo vzrušení. Wasson se pak obrátil na jednoho misionáře, pracujícího u kmene Čimbu v jedné blízké oblasti horské. Ten podal zprávu, že jednoho druhu hub užívají ženy proti početí nebo pro potrat, a poslal i exemplář. Pařížský mykolog Roger Heim se domnívá, že to je asi chorošovitá houba Ungulina auberiana, v tropech velmi hojná. Jiných zpráv o této oblasti dosud není.

Třetí oblast je v jižním Mexiku. Ta právě je svrchovaně významná a zajímavá. Tu ve střední Americe dosud žije kult posvátných hub, o nichž se věří, že mohou dáti tomu, kdo je jí, zvláštní schopnosti. O tom kultu se vědělo, že kvetl již v době španělských výbojů, že je tedy zajisté starobylý. Jsou o něm stará svědectví z doby výbojů, ale z následujících tří století zprávy nejsou, jenom v posledních dvaceti letech se o něm zase mluví. Tento stav přesvědčil Wassona o tom, že je nutné provésti podrobný výzkum na místě, a přiměl ho k tomu, že podnikl výpravy (dosud šest) do těch oblastí, kde kult posvátných hub ještě žije. Ty oblasti jsou odlehlé, hornaté krajiny jihomexického státu Oaxaca (x= naše **ch**).

Nejprve si ovšem shromáždil, s přispěním ochotných pomocníků, ony staré zprávy, psané buď španělsky nebo v indiánském jazyku nahuatl, a dal od odborníků přeložit. V knize pak uveřejňuje, jak jejich původní text a všecky potřebné údaje o nich, tak i anglický překlad. Těch svědectví je dost, pocházejí jednak od španělských padres (mnichů, zpravidla jezuitů), jednak od domorodců. Ale roku 1915 se objevila práce botanika W. E. Safforda, která prostě popřela jejich pravdivost. Safford prohlásil, že nešlo o houby, ale o sušené pupeny jistého kaktusu, že tedy padres i oni domorodci všichni se mýlili. Jenže tak jako jedy podněcují tvoření protilátek, praví Wasson, tak i tato práce Saffordova podnítila nové bádání. Mexický lékař Blas Pablo Reko, slovanského původu, byl prvý, kdo prohlásil, že kult posvátných hub dosud žije, že zprávy o jeho minulosti nejsou omylem. Hlasů tohoto rázu přibývalo a byl zjištěn i příslušný rod hub, totiž Panaeolus, a to druh campanulatus, var. sphinctrinus. Je zajímavé, že v indiánské jazyce nahuatl jméno té houby je „životné". R. Jakobson upozornil Wassona, že i v ruštině se praví našol griba (ryžika, borovika); tak je tomu, jak víme, i v češtině a patrně i u jiných Slovanů. V ruštině je dokonce ještě další zjev: od masljenik je množné číslo masljata, od opjonok je opjata, tj. množné číslo se tvoří tak jako u jmen zvířecích mláďat (jako česky housata atp.) a dětí (takto se tvoří místy v českých nářečích: Kučířata = děti Kučerovy). Zde pak opět přicházejí uvedené už šialené huby slovenské, německé verrückte Schwammerln, Narrenschwammen, maďarské bolond-gom-

ba (=houba bloudů, bláznů), též u Poláků bylo něco podobného, a také v jazyce santálí v Indii.

Dalším důležitým zjevem jsou tzv. „houbové kameny" (mushroom stones) z guatemalské vysočiny. Viz připojený obrázek. Typická podoba je takováto: na podstavci je jakýsi skrčený tvor s lidským



Obr. 29.

obličejem, ale to, že nohy mají jen čtyři prsty, prozrazuje obojživelníka; ostatek figury lze míti také za žabí; z té figury jakoby vyrůstala houba, třeň a klobouk asi jako u našeho klouzku. Takovéto kameny jsou — v nevelkém počtu — v evropských i amerických muzeích. Pocházejí zřejmě z indiánské kultury a jejich vznik se datuje v některých případech až do 1. tisíciletí před n. l. O jejich funkci se neví nic určitého; patřily asi k „hieratické" (kněžské, náboženské) kultuře. Ze života Indiánů vymizely spolu s kněžskou kastou. Rozhodně nepatří do kultury lidové, neboť se neprodávají — na rozdíl od jiných figurin — na trzích. Je však zřejmé, že jsou svědectvím pro nějakou spojitost hub se žabami. A je pozoruhodné, že jejich oblast je rovněž v horách Střední Ameriky podobně jako oblast požívání halucinogenních hub.

Pak přichází nejnapínavější oddíl celého díla, vylíčení výzkumu o požívání halucinogenních hub u mexických Indiánů. Wasson si jednak opatřil dosavadní zprávy o tom (uvádí je v nezkrácené podobě), jednak popisuje vlastní výpravy do státu Oaxaca. První výprava (čtyřčlenná: W., jeho manželka a dcera a jeden etnolog, znalec Indiánů) dospěla do městečka Huautla, ležícího v nádherné poloze vysoko v horách. Samo městečko i okolní krajina jsou obývány Indiány, kteří mluví ještě svým indiánským jazykem (dosud nepísemným) španělsky trochu zná jen pár lidí. Je to oblast opravdu zapadlá, vzdálená od kultury. V městečku lze např. uvidět jen pár trakařů, jinak obyvatelstvo kolových vozidel nezná a neužívá, chodí pěšky a většinou boso. Autor píše, jak to působí zvláštním dojmem,

že několik hodin letu od New Yorku jsou ještě oblasti, kde obyvatelstvo, jinak čilé a inteligentní, oddělené hradbou své nesnadné řeči od kulturního světa, žije tu jen pro přítomnost, ale podle vzorů předávaných ústně z pokolení na pokolení. V tomto lidu je dosud znám halucinogenní účinek hub, i když církev (katolická), k níž všechen lid náleží, se na to dívá jako na čáry a kouzla. (Pokračování.)

Josef Chmelíček a inž. Květoslav Kunc:

Třetí beseda o houbách.

(Pokračování.)

Kozák březový čili špičník jde za břízou do stromořadí, na hřbitovy, vysoko do hor, i do bažin. V bažinách má klobouk bělavý, jinak vždy hnědý. Bělavé rourky brzy zašednou a tvoří pod kloboukem dolů vyklenuté poštářky. Třeň je pokryt černými šupinami. Kozák je v mládí dobrá jedlá houba. Ve stáří není již chutný, je měkký a za dešťů vodou nasáklý. Sušením zčerná.

Výtečné houby v kuchyni jsou **křemenáče.** Mnoho houbařů křemenáče nerozlišuje, protože jsou stejně hodnotné. První houbou pod břízou je na jaře křemenáč březový a na podzim poslední. Třeň je zdoben černými šupinami. Křemenáč osikový roste pod osikou, pod smrky, borovicemi a duby. Má nohu delší, dole ne ztluštělou s hnědými nebo bělavými šupinkami. U křemenáčů a kozáků je nápadné, jak symbiotický strom může vyvolávat tvoření nových odrůd. O upotřebení hřibovitých hub v kuchyni bylo již mnoho psáno. Přesto však nebude škodit připomenout, jak výtečné jsou křemenáče. Někomu vadí, že černají. Proto si pomáháme tím, že křemenáče krájíme do vařící vody nebo do polévky, abychom zarazili enzymatickou činnost. Již tolik nečernají. Zkuste si z křemenáčů usmažit řízky a budete překvapeni jejich chutí. K tomu účelu vybíráme pěkné hlavy křemenáčů. Největší hlavy pokrájíme. Samozřejmě tyto řízky nenaklepáváme jako řízky z masa. Potom přijde obalování v těstíčku a dále postupujeme jako obvykle. Starší kozáky dáváme sušiti. Jejich chuť vynikne až v zimě, když hrst přidáme do bramboračky. Nahradí hřiby, kterých je nedostatek.

Muchomůrka narůžovělá, lidově růžovka čili masák si již vydobyla v kuchyni výsadní postavení. Stále přibývá působením naší propagace houbařů, kteří nedají na růžovku dopustit. Souhlasíme s nimi. Růžovka má tak jemnou chuť, že se nedá prakticky v různých pokrmech rozeznati od masa. Výtečně chutná v houbovém prejtu. Prejt z růžovek připravujeme jako prejt z masa. Oloupané růžovky (loupání je nutné z kulinářských důvodů) rozemeleme na masovém mlýnku, přidáme koření a jiné přísady tak jako do normálního prejtu a dáme zapéci do trouby. Můžeme přidat i trochu masa.

Bylo již mnoho pokusů s takto upravenými růžovkami. Znalci měli rozeznat, z čeho byl prejt vyroben. Všichni prohlásili, že prejt byl z masa.

Růžovka se dá připravit i jinými způsoby. Kdo by si chtěl připravit falešnou štiku z růžovek, najde recept v knize od Ley Divišové. Tamtéž najdeme, že omelety s palačinky z růžovek chutnají výtečně.

Venkovští houbaři mají růžovku nejraději v polévce, kde je opravdu velmi chutná.

Růžovka čili masák najde se koncem července ve spoustách ve starých smrčinách. Je to výtečná houba pokud je čerstvě upravovaná, sušená není dobrá. Červenohnědý klobouk je posázen špinavě bělavými strupy. Bílé

lupeny jsou ve stáří červeně skvrnité. Třeň je dole ztluštělý v hlízu s několika řadami bradavek, růžově nadechlý, na řezu červenavý a od červů silně prožraný. Prsten je na vnější straně zřetelně rýhovaný. Podobná panterka (jedovatá) má prsten hladký.

Na houby v srpnu.

Měsíc srpen je nejbohatší na chutné houby. Již od konce července rostly nejhledanější hřiby. Přibudou k nim tak chutné houby, že některé jsou oblíbenější než hřiby pravé a budou čím dál oblíbenějšími, bude-li ubývat hřibů.

Je to především **kotrč větvená**, na borovicích zvaná kadeřavá, na listnáčích s odrůdou štěrbákovou. Kotrč si nemůžeme zaměnit s žádnou jedovatou houbou. Plodnice kotrče jsou v obrysu kulovité jako hlávky kapusty, mnohokráte větvené v lupenaté a zkadeřené větvičky, zprvu bělavé, později žlutavé ve stáří nahnědlé. Je to výborná jedlá houba, silně aromatická, vyhledávaná jako lahůdka. Staré plodnice se k jídlu nehodí. Plodnice kotrče rostou po mnoho let na témž stromě, obyčejně na borovici, i jedli a smrku, zvláště blízko spodiny kmene nebo na kořenech. Mladé plodnice se dají dlouho udržet ve sklepě na misce s vodou. Pak se mohou po několik dní ukrajovat k potřebě v kuchyni. Kotrče jsou tak oblíbené, že houbaři na ně zrovna číhají a když začínají růst, ukrývají je, aby je nikdo nesebral. Na trzích se přeceňují. Někdy se kotrč prodává s **oříšem**, který není tak chutný. Podobný je **kotrč dubový.** Je to dobrá polévková houba.

Z kotrčů se dá připravit „drštková" polévka. Nutno ji ovšem kořeniti tak, jako se koření polévka ze skutečných drštěk. Pokud se týče vzhledu, vůně a chuti, je náhradou téměř dokonalou.

Srpen je měsíc vážných otrav, protože roste muchomůrka zelená, holubinka nazelenalá a **čirůvka zelánka.** Kdo jednou poznal zelánku, bude ji vždy hledat a sbírat. Zelánka má klobouk hnědavě žlutozelený, za vlhka slizký, nejprv zvonovitě sklenutý, pak ploše rozložený, často zprohýbaný, tlustě masitý. Třeň a lupeny jsou žluté, dužnina bělavá, vonná, čímž se liší od nejedlé čirůvky sírové, která páchne a má dužninu žlutou. Lupeny zelánek nejsou bílé, jako má smrtelně jedovatá muchomůrka zelená. Na spodu třeně nesmí být pochva jako má muchomůrka zelená. Kdo spěšně trhá plodnice nebo kdo je uřezává, může přehlédnout pochvu a přivodit si nebezpečnou otravu. Zelánky rostou v borovinách již od srpna, nejhojněji v září. Muchomůrky zelené rostou v lesích listnatých.

Ryzec pravý roste ve dvou obdobích, v srpnu a v říjnu. Jestliže v letním období si na ryzce nepospíšíme, najdeme je od červů rozežrané. Je to výborná houba k nakládání do octa. K sušení a do polévek není vhodný. Ryzec pravý je různě zbarvený, od oranžové až k cihlové, i špinavě zelenavý s několika soustřednými kruhy na klobouku. Křehké lupeny jsou oranžové. Po nalomení prýští z nich a z celé plodnice oranžové mléko. Roste na vlhčích místech pod mladými smrky, někdy i pod borovicemi. Hodnota ryzce v kuchyni je všeobecně známa, ne však každý ví, že v ryzci pravém byl nalezen nejbohatší zdroj vitamínu PP. Proto si ryzců vážme. Můžeme je upravovat i jinak než v octě. Výborná je „falešná račí polévka" nebo ledviny z ryzců.

Syrovinka má klobouk žlutavě červený, lysý, uprostřed vmačklý. Bledožluté lupeny roní při poranění sladké, bělavé mléko, které zanechává hnědé skvrny. Dužnina je tvrdá, křehká, význačné chuti. Syrovinky můžeme hledat i za sucha v jedlinách a habřinách na půdách těžších.

Ze syrovinek se dají připravit výtečné pochoutky. Syrovinka chutná jako langusta s majonesou, kterou asi málokdo z nás ochutnával. Naproti tomu každý z nás může ochutnávat syrovinky opékané. Recept na přípravu je

jednoduchý. Očištěné klobouky ze syrovinek opékáme na obou stranách na tuku v kastrole pod pokličkou, s trochou kmínu nebo pepře a se solí. Stačí opékat jen 3 minuty na každé straně. Kdo má rád tvrdou kůrku, může je opékat déle. Kdo má raději měkčí houby, přidá do kastrolu trochu vody a dusí na tuku. Ze syrovinek se dá připravit falešná vepřová a pojídat se zelím a knedlíkem.

Při sběru, při dopravě a čištění, nutno se syrovinkami nakládat opatrně, abychom je nepoškodili. Z poraněných míst vytéká mléko a ochuzuje plodnici o cenné látky. Při sběru ukládejme syrovinky odděleně, samostatně, očišťujeme jen nepatrně, aby nedošlo k poškození. Důkladné očištění se provádí až doma před kuchyňskou úpravou.

Stroček kyjovitý, správně **stročkatec kyjovitý**, dříve liška kyjovitá, má plodnici nálevkovitou, fialově červenavou se žlutým zabarvením. Dužnina je dosti tuhá, ale příjemně voní. Roste od srpna do podzimu v horských lesích řadu let na jednom místě. V nižších polohách je vzácný. Protože je výtečné chuti, je vyhledávaný jako hřib pravý a u některých houbařů i více ceněný. V malém množství se dá jíst za syrova. Ubývá jedlin a ubývá stročkatců.

* * *

(Pokračování)

Smrže sbírám každoročně v okolí Přerova n. L. Na jedno růstiště chodí nás 5—6 houbařů, takže nenosím domů 60—90 smrží jako dříve, pokud jsem toto místo navštěvoval sám. Proto jsem pátral po jiných nalezištích a skutečně jsem loni „objevil" dvě nová místa. Smrže zde rostou podle mého zjištění, po dobu 2 týdnů a dost! Největší a nejvíce smrží vyroste po teplých jarních deštích. Pak chodím ob den (aby stačily dorůstat) a vždy si přijdu na své.

R. Mužík, TOS, Čelákovice

Jan Hylmar:

Jak asi vzniklo slovo „hřib".

(Poznámky k čl. „Curriculum vitae názvů hub" J. Míškovského, Mykologický sborník r. XXXVI/1959, č. 7—10.)

Nebylo přivedeno na svět houboznalstvím. Jeho pozvolné utváření můžeme sledovat od doby, kdy v naší vlasti česká řeč snad domovem ještě nebyla.

Byly to prý Bílé Karpaty, v nichž příslušník části velikého národa slovanského před jejich opuštěním a osídlením krajiny kolem Řípu si tvořil slova pro označení různé činnosti — jak ani jinak býti nemohlo — dřív, než pro označení věcí touto činností vzniklých.

Jednou z činností nejčastější, ba nepřetržitou, bylo udržování ohně, což se mimo přikládání dříví dělo i **shrabováním** ke středu ohně všeho, co na jeho okraji doutnalo, neboť nebylo vždycky žádoucí, aby oheň plápolal, ani aby zcela vyhasl.

Shrabováním takovým vznikl zvuk, který byl (a je) slyšen jako **rrrrr . . .**, k němuž se bezděčně při jeho napodobení přidružilo na začátku přídešné **h.** Ukončením jednoho každého pohybu, od okraje ohně ke středu směřujícího, narazilo se na hromadu buď předchozím shrabováním utvořenou, nebo se pohyb ukončil záměrně, aby hromada vznikla. Tímto ukončením vznikl zvuk další, který mohl vypadat sice všelijak, nejčastěji byl však slyšen jako **b,** takže zvuk od začátku do konce už měl součásti tři: přídešné **h,** jádro **r** a konečné **b,** dohromady **hrb,** což bylo na doutnající hromadu oharků přeneseno. (Také **krb** vznikl shrabováním **k hrbu.**)

Byly tu však i hromady hlíny, i jiné a jinak vzniklé, a tak pro jejich rozlišení bylo časem do souhláskového skupenství vsunuto **o,** šlo-li o **hrb** oblouk ovitý, protože **o** se k tomu nejlépe hodilo vhodným a pro vystižení oblouku

jedině možným otevřením úst. Tak vzniklo slovo **hrob**, který nemusel být hned hrobem v dnešním smyslu slova, mohl být nahrabán za účelem jiným, ale jistě pohřbíváním, děláním hrobů tento smysl dostal a podržel.

Obr. 30. Muchomůrka císařská — králůvka — Amanita caesarea (Scop.) Mlady. Jedlá, u nás vzácná. Foto: archiv.

Když pak šlo o hrby tvaru všelijakého, nepravidelné a hranatější, obrysem představu hrbu obloukovitého porušující, byla tu nutnost také označení tvrdšího, ostřejšího, a tak vznikla místa **krpatá**, nikoliv jen hrbatá-hrbovitá pro rozlišování lepší a určitější. Tím se došlo ke slovu **Karpaty**, jak známo; pro snazší výslovnost vsunuto **a**, neboť pro vystižení pojmu čehosi většího, hromadnějšího, pohledem na horstvo vyvolaného, musel zde být i hláskově bohatší výraz. Domyslíme-li pak, že takovéto (dejme tomu) **krabatiny-krpatiny** nepřicházely vždy v úvahu jako celek, nýbrž že bylo vzhledem k tak velké řadě nebo oblasti nutno označit jen některou jejich část, zakončení, povrch, bylo i nutno zjinačit pojmenování změnou samohlásek, a tak tu byl **hrbet, chrbet, chrebet.**" (A konečně hřbet.)

Dále tu byla potřeba odlišit hrby menší, nižší nebo užší, a pro tyto byla přirozeným jazykovým citem a smyslem pro výraz vložena do skupenství **h-r-b** hláska **i**, která v souzvuku s představou něčeho užšího nebo menšího se jako taková pro to nejlépe hodila, a tak opět tu vzniklo slovo **hrib**, jehož původní význam byl zase přenesen na to, co pod malým, v lese se vyskytujícím „hrbem" vyrůstalo, co upoutalo pozornost člověka zkoušejícího, nejde-li o dar přírody, o nějakou nad zem se deroucí potravinu, jak tomu bylo i u jiných lesních plodin. Měkké a změkčující pak **i** připravilo o tvrdost souhlásku r, a byl tu **hřib**. (A nemohl vzniknout **hřeb** představou úzkého hřibu?)

Konečně: co je **Říp?** Hrb-hřib, v němž nedůrazné **h** zaniklo ostrostí **ř** a v němž dlouhé **í** změnilo koncové **b** na tvrdší **p**.

* * *

Všichni pracovníci ve výkupu, prodeji a zpracování hub čtou Mykologický sborník!

f) Zprávy spolkové.

Úmrtí.

V sobotu dne 16. dubna 1960 zemřel ve věku 67 let dlouholetý člen ČsMS a spolupracovník našeho listu Jaroslav Miškovský. Naši čtenáři jej znali i pod značkou Jarmiš nebo Šimr. Zesnulý byl vytrvalým návštěvníkem redakce, rádcem, obdivovatelem i přísným kritikem. Vážili jsme si ho pro jeho upřímný zájem o náš časopis a mykologii, kterou chápal v širším smyslu. Jeho články zpestřovaly svými odlišnými náměty obsah listu. Zachováme mu upřímnou vzpomínku.

Inž. Miroslav Smotlacha.

* * *

Dne 25. března 1960 uplynul rok, co zemřel v Slaném známý iniciátor a organizátor houbařských výstav a společných vycházek do lesů, autor mnoha receptů jídel z hub p. Alois Horák, ve věku 65 let.

V r. 1932 uspořádal se svými přáteli R. Hrčkem a F. Vaicem první výstavu hub s velkým úspěchem. Bylo v ní vystaveno asi 250 druhů, mezi nimi i choroš obrovský — P. giganteus ve váze 65 kg, krásné exempláře satana — B. satanas-Lenz a přispěním Čs. mykologické společnosti v Praze více druhů chorošů.

Zvláštní část výstavy, hlavně pro hospodyňky, tvořily konzervované houby v soli, octě, ve vlastní šťávě, sušené a 33 různých jídel z hub, které sám zesnulý upravil.

Zesnulý předseda Čs. mykol. společnosti v Praze dr. František Smotlacha výstavu v Slaném také navštívil, pomohl ji uspořádat a prohlásil, že výstava v Slaném předčí výstavu v Praze. Zesnulý pořádal ještě několik výstav hub. Poslední jeho výstava se konala v r. 1956, to již byl zesnulý vážně nemocen.

Upřímně želíme jeho smrti, čest budiž jeho památce!

Rudolf Hrček
referent ČsMS

* * *

Hlášení Mykologického klubu ROH, České závody gumárenské, Hradec Králové

Za první čtvrtletí 1960 bylo provedeno 9 přednášek, kterých se zúčastnilo celkem 428 návštěvníků. Na závodě byly vystavovány běžně rostoucí houby jako Collybia velutipes, Pleurotus ostreatus, Pustularia a jiné. Rovněž jsou vystavovány choroše, dále mumifikáty hub a výrobky: Houby nakládané, sušené, sterilisované.

V měsíci dubnu a květnu proběhla Lidová akademie praktické mykologie v Domě osvěty v Hradci Králové. Od června po celou sezónu jsou plánovány exkurse do lesů.

Rovněž se připravuje kurs vaření a nakládání a úpravy hub vůbec. Od 1. 5. 1960 byla zahájena stálá výstava hub ve vestibulu hlavního nádraží v Hradci Králové.

V. Paráček

* * *

Hlášení Mykologického kroužku při závod. klubu TOS Čelákovice. Sdělujeme složení výboru: soudruzi předseda F. Seifried, jednatel Mir. Rogovský, pokladník Josef Roza, kronikář Rudolf Mužík. Současně objednáváme 2 výtisky „Mykol. sborníku".

Miroslav Rogovský

PŘÍRUČKA PRO MILOVNÍKY HUB

(Handbuch für Pilzfreunde)

Založeno **Edmundem Michaelem.** Vydal a nově zpracoval **Bruno Hennig.**

4 svazky s vyobrazeními asi 1000 druhů hub. Formát 22 × 15,5 cm.

Doposud vyšel: **Svazek I.: Nejdůležitější a nejběžnější houby** se zvláštním zřetelem na houby jedovaté. 260 stran se 17 vyobrazeními v textu a s obrázky 200 druhů hub na 120 barevných tabulích jako též dvě tabule pro barevný test s 50 barevnými odstíny. Vyšlo v r. 1958. Vazba celoplátěná, asi Kčs 80,50.

V nejkratší době vyjdou: **Svazek II.: Houby nelupenaté:**

Houby hřibovité, chorošovité, lošákovité, pesterce, rostoucí na kůře a vrstevnaté, kyjovité a kuřátkovité, břichatky, rosolovkovité, vřeckaté (smrže, ucháče, kustřebky, lanýže), hlenky a obšírná všeobecná část (s obsáhlým seznamem dřívějších a nynějších mykologů s jejich obvyklými zkratkami), s vyobrazeními 308 druhů hub, na 121 barevných tabulích a s 24 jednobarevnými tabulemi ve všeobecné části. Vazba celoplátěná, asi Kčs 79,40.

Později vyjdou: **Svazek III.: Houby lupenaté:**

Houby světlelupenaté včetně ryzců a holubinek. S vyobrazeními 250 druhů hub na 120 barevných tabulích.

Svazek IV.: Houby lupenaté:

Tmavě lupenaté (černo a hnědovýtrusné). S vyobrazeními 250 druhů hub na 120 barevných tabulích.

Příručka pro milovníky hub skýtá se svými četnými vyobrazeními dobrý přehled o rozmanitosti tvarů hub.

V novém vydání — ve srovnání s dřívějším, silně rozšířeném, pozměněném, zlepšeném a doplněném vydání byl kladen zvláštní důraz na vyobrazení menších a méně známých hub, především jedovatých, aby byli varováni milovníci hub. U každého vyobrazení je důkladný vědecký popis. Mimo to jsou zařazeny četné menší a větší klíče k určování hub.

Vychází v německém jazyce.

Objednat možno u n. p. Kniha nebo n. p. Slovenská kniha

VEB-GUSTAV FISCHER VERLAG JENA

ČLENOVÉ ČESKOSLOVENSKÉ MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI!

Uplatněte své houbařské znalosti při sběru a výkupu hub!

Spolupracujte se spotřebními družstvy **JEDNOTA**

Sběrem jedlých hub pro průmyslové zpracování pomáháte sobě a pětiletce

Informujte se o podmínkách výkupu v místní prodejně **JEDNOTY!**

DZ-ÚSSD MYKOPRODUKTA

PRAHA 2, VÁCLAVSKÉ NÁMĚSTÍ 30

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze 1, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr. J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., provozovna 101, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena čís. 304-10-Hor/59. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 011. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 25 Kčs. Jednotlivé sešity 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, tj. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu). Všechna autorská práva vyhrazena. Sešit 6—7 vyšel v červenci 1960.
A-03*01212

Cena tohoto sešitu Kčs 5,—